SCEAU ROUGE

LE PROGRAMME DES NORMES INTERPROVINCIALES SCEAU ROUGE

Analyse nationale de professions

2011 | Cuisinier/cuisinière

Ressources humaines et Développement des compétences Canada

Human Resources and Skills Development Canada

Canada

Série d'analyses de professions

Cuisinier/cuisinière

2011

Division des métiers et de l'apprentissage	Trades and Apprenticeship Division
Direction des partenariats en milieu de travail	Workplace Partnerships Directorate
Classification nationale des professions :	6242
Available in English under the title:	Cook

Vous pouvez obtenir cette publication en communiquant avec :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction des partenariats en milieu de travail
Ressources humaines et Développement des compétences Canada
140, promenade du Portage, Portage IV, 5e étage
Gatineau (Québec) K1A 0J9

En ligne : www.sceau-rouge.ca

Ce document est offert en médias substituts sur demande (gros caractères, braille, audio sur cassette, audio sur DC, fichiers de texte sur disquette, fichiers de texte sur DC, ou DAISY) en composant le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232). Les personnes malentendantes ou ayant des troubles de la parole qui utilisent un téléscripteur (ATS) doivent composer le 1 800 926-9105.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2011

Papier
Nº de cat. : HS42-1/23-2011F
ISBN : 978-1-100-97869-7

PDF
Nº de cat. : HS42-1/23-2011F-PDF
ISBN : 978-1-100-97870-3

INTRODUCTION

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît la présente analyse nationale de profession (ANP) comme la norme nationale pour la profession de cuisinier/cuisinière.

Historique

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux et territoriaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des analyses d'un certain nombre de professions spécialisées. Dans ce but, Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDCC) a approuvé un programme mis au point par le CCDA visant à établir une série d'ANP.

Les objectifs des ANP sont les suivants :

- définir et regrouper les tâches des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- déterminer les tâches exécutées dans chaque province et dans chaque territoire;
- élaborer des outils pour préparer l'examen des normes interprovinciales Sceau rouge et les programmes de formation pour la reconnaissance professionnelle des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- faciliter la mobilité des apprenties et des apprentis ainsi que des travailleuses et des travailleurs qualifiés au Canada;
- fournir des analyses de profession aux employeurs et aux employeuses, aux employés et aux employées, aux associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements.

REMERCIEMENTS

Le CCDA et RHDCC tiennent à exprimer leur gratitude aux gens du métier, aux entreprises, aux associations professionnelles, aux syndicats, aux ministères et organismes gouvernementaux des provinces et des territoires ainsi qu'à toute autre personne ayant participé à la production de la présente publication.

Il convient de remercier particulièrement les gens du métier suivants qui ont assisté à un atelier national pour l'élaboration de la version 2008 de l'ANP :

Martin R. Barton	Manitoba
Michel Beaulne	Québec
Ryan Cumming	Yukon
Stefan Czapalay	Nouvelle-Écosse
Donald "Busch" Dubay	Conseil canadien des ressources humaines en tourisme
Jennifer Evans	Terre-Neuve-et-Labrador
Takashi Ito	Colombie-Britannique
Don S. Kumarasinghe	Ontario
Ajay Anand Lala	Alberta
Lana Manuge	Nouveau-Brunswick
Glenn Pangborn	Territoires du Nord-Ouest
Louis Rodriguez	Conseil canadien des ressources humaines en tourisme
Darren Weber	Saskatchewan

Cette présente version 2011 de l'ANP a été révisée, mise à jour et validée par des représentants de l'industrie de partout au Canada afin d'assurer qu'elle représente toujours les compétences et les connaissances requises pour exercer la profession. La coordination, la facilitation et la production de l'analyse ont été effectuées par l'équipe responsable de l'élaboration des ANP de la Division des métiers et de l'apprentissage de RHDCC. Le Nouveau-Brunswick, la province hôte, a également participé à la mise à jour de cette ANP.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION			I
REMERCIEMENTS			II
TABLE DES MATIÈRES			III
LISTE DES ANALYSES NATIONALES DE PROFESSIONS PUBLIÉES			VI
STRUCTURE DE L'ANALYSE			VIII
ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE			X

ANALYSE

SÉCURITÉ			3
CHAMP DE COMPÉTENCE DU CUISINIER OU DE LA CUISINIÈRE			4
OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER			6
BLOC A	**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES**		
	Tâche 1	Faire l'entretien des outils et du matériel.	8
	Tâche 2	Organiser le travail.	10
	Tâche 3	Gérer l'information.	12
	Tâche 4	Faire la gestion des produits et des provisions.	14
	Tâche 5	Accomplir des tâches régulières en lien avec le métier.	17
	Tâche 6	Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.	21
BLOC B	**FONDS, SOUPES ET SAUCES**		
	Tâche 7	Préparer les fonds.	25
	Tâche 8	Préparer les épaississants et les liants.	27
	Tâche 9	Préparer les soupes.	28

	Tâche 10	Préparer les sauces.	30
	Tâche 11	Préparer les marinades et les saumures.	33
BLOC C	**PRODUITS MARAÎCHERS**		
	Tâche 12	Préparer les légumes.	36
	Tâche 13	Préparer les fruits.	38
	Tâche 14	Préparer les fines herbes et les épices.	41
BLOC D	**PÂTES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES ET NOIX**		
	Tâche 15	Préparer les pâtes alimentaires.	44
	Tâche 16	Préparer les légumineuses, les céréales et les noix.	47
BLOC E	**VIANDE, VOLAILLE ET GIBIER**		
	Tâche 17	Préparer les viandes et le gibier à poil.	50
	Tâche 18	Préparer la volaille et le gibier à plumes.	53
	Tâche 19	Préparer les abats.	56
BLOC F	**POISSON, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS**		
	Tâche 20	Préparer le poisson.	59
	Tâche 21	Préparer les mollusques et les crustacés.	62
BLOC G	**GARDE-MANGER**		
	Tâche 22	Préparer les salades.	67
	Tâche 23	Préparer les hors-d'œuvre.	69
	Tâche 24	Préparer les sandwiches.	71
	Tâche 25	Préparer les pâtés et les terrines.	73
	Tâche 26	Préparer les condiments et les accompagnements.	75
	Tâche 27	Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.	76
BLOC H	**PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS**		
	Tâche 28	Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait.	79

	Tâche 29	Préparer les mets à base d'œufs et de produits dérivés.	82
BLOC I	**PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS**		
	Tâche 30	Préparer la pâte.	84
	Tâche 31	Préparer les pâtes battues.	87
	Tâche 32	Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.	90
	Tâche 33	Préparer les sauces desserts.	93
	Tâche 34	Assembler les gâteaux.	95
	Tâche 35	Préparer les pâtisseries et les tartes.	97
	Tâche 36	Préparer le chocolat.	99

APPENDICES

APPENDICE A	**OUTILS ET MATÉRIEL**	103
APPENDICE B	**GLOSSAIRE**	106
APPENDICE C	**ACRONYMES**	108
APPENDICE D	**PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES**	109
APPENDICE E	**DIAGRAMME À SECTEURS**	115
APPENDICE F	**TABLEAU DES TÂCHES DE LA PROFESSION**	116

LISTE DES ANALYSES NATIONALES DE PROFESSION PUBLIÉES (Métiers Sceau rouge)

TITRE	Code CNP*
Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière (2006)	6252
Briqueteur-maçon/briqueteuse-maçonne (2011)	7281
Calorifugeur/calorifugeuse (chaleur et froid) (2007)	7293
Carreleur/carreleuse (2010)	7283
Charpentier/charpentière (2010)	7271
Chaudronnier/chaudronnière (2008)	7262
Coiffeur/coiffeuse (2011)	6271
Couvreur/couvreuse (2006)	7291
Cuisinier/cuisinière (2011)	6242
Débosseleur-peintre/débosseleuse-peintre (2010)	7322
Ébéniste (2007)	7272
Électricien industriel/électricienne industrielle (2011)	7242
Électricien/électricienne (construction) (2011)	7241
Électromécanicien/électromécanicienne (1999)	7333
Ferblantier/ferblantière (2010)	7261
Finisseur/finisseuse de béton (2006)	7282
Horticulteur-paysagiste/horticultrice-paysagiste (2010)	2225
Latteur/latteuse (spécialiste de systèmes intérieurs) (2007)	7284
Machiniste (2010)	7231
Manœuvre en construction (2009)	7611
Mécanicien industriel/mécanicienne industrielle (de chantier) (2009)	7311
Mécanicien/mécanicienne d'équipement lourd (2009)	7312
Mécanicien/mécanicienne de brûleurs à mazout (2006)	7331
Mécanicien/mécanicienne de camions et transport (2010)	7321
Mécanicien/mécanicienne de machinerie agricole (2007)	7312
Mécanicien/mécanicienne de motocyclettes (2006)	7334
Mécanicien/mécanicienne de réfrigération et d'air climatisé (2009)	7313

*Classification nationale des professions

TITRE	Code CNP*
Mécanicien/mécanicienne de véhicules automobiles (2011)	7321
Mécanicien/mécanicienne en protection-incendie (2009)	7252
Monteur/monteuse d'appareils de chauffage (2010)	7252
Monteur/monteuse de charpentes en acier (barres d'armature) (2010)	7264
Monteur/monteuse de charpentes en acier (généraliste) (2010)	7264
Monteur/monteuse de charpentes en acier (structural/ornemental) (2010)	7264
Monteur/monteuse de lignes sous tension (2009)	7244
Monteur-ajusteur/monteuse-ajusteuse de charpentes métalliques (2008)	7263
Opérateur/opératrice de grue automotrice (2009)	7371
Outilleur-ajusteur/outilleuse-ajusteuse (2010)	7232
Peintre d'automobiles (2009)	7322
Peintre et décorateur/décoratrice (2007)	7294
Plombier/plombière (2010)	7251
Poseur/poseuse de revêtements souples (2005)	7295
Préposé/préposée aux pièces (2010)	1472
Réparateur/réparatrice de remorques de camions (2008)	7321
Soudeur/soudeuse (2009)	7265
Technicien/technicienne d'entretien d'appareils électroménagers (2011)	7332
Technicien/technicienne de véhicules récréatifs (2006)	7383
Technicien/technicienne en forage (pétrolier et gazier) (2008)	8232
Technicien/technicienne en instrumentation et contrôle (2010)	2243
Vitrier/vitrière (2008)	7292

Pour obtenir un exemplaire imprimé d'une ANP, veuillez envoyer une demande à l'adresse suivante :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction des partenariats en milieu de travail
Ressources humaines et Développement des compétences Canada
140, promenade du Portage, Portage IV, 5e étage
Gatineau (Québec) K1A 0J9

Il est également possible de commander ou de télécharger ces publications à partir du site Web du Sceau rouge au www.sceau-rouge.ca, lequel présente des liens vers les profils des compétences essentielles pour certains des métiers de la liste.

STRUCTURE DE L'ANALYSE

Pour faciliter la compréhension de la profession, le travail effectué par les gens du métier est divisé comme suit :

Blocs	divisions principales de l'analyse axées sur des catégories d'éléments ou d'activités particulières et pertinentes à la profession
Tâches	série d'activités pertinentes à un bloc
Sous-tâches	série d'activités particulières qui représentent toutes les fonctions d'une tâche
Connaissances et capacités	connaissances et compétences qu'une personne doit posséder pour exécuter une sous-tâche

L'analyse fournit aussi les renseignements suivants :

Tendances	changements perçus qui ont des répercussions ou qui auront des répercussions sur le métier, y compris les pratiques de travail, les percées technologiques ainsi que les nouveaux matériaux et équipement
Produits connexes	liste de produits, articles, matériaux et autres éléments associés à un bloc
Outils et matériel	types d'outils et d'équipement nécessaires pour mener à bien les tâches d'un bloc; une liste des outils et de l'équipement figure dans l'appendice A
Contexte	information visant à clarifier le contenu et la définition des tâches

Voici la description des appendices situés à la fin de l'analyse :

Appendice A — Outils et matériel	liste partielle des outils et de l'équipement utilisés dans le métier
Appendice B — Glossaire	définition ou explication de certains termes techniques utilisés dans l'analyse
Appendice C — Acronymes	liste des acronymes utilisés dans l'analyse et leur signification
Appendice D — Pondération des blocs et des tâches	pourcentage assigné aux blocs et aux tâches par chaque province et par chaque territoire, et moyennes nationales de ces pourcentages; ces moyennes nationales déterminent le nombre de questions de l'examen interprovincial qui portent sur chaque bloc et chaque tâche
Appendice E — Diagramme à secteurs	graphique illustrant le pourcentage du nombre total de questions de l'examen par bloc (selon les moyennes nationales)
Appendice F — Tableau des tâches de la profession	tableau sommaire des blocs, des tâches et des sous-tâches de l'analyse

ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE

Élaboration de l'analyse

L'ébauche de l'analyse est élaborée par un comité d'experts et d'expertes du métier mené par une équipe de facilitateurs de RHDCC. Elle décompose et décrit toutes les tâches accomplies dans la profession et énonce les connaissances et les capacités requises des gens du métier.

Révision de l'ébauche

L'équipe responsable de l'élaboration des ANP envoie par la suite une copie de l'analyse et sa traduction aux provinces et aux territoires pour en faire réviser le contenu et la structure. Leurs suggestions sont évaluées, puis incorporées dans l'analyse.

Validation et de pondération

L'analyse est envoyée aux provinces et aux territoires participants pour validation et pondération. Pour ce faire, chaque province et chaque territoire consulte des gens de l'industrie qui examinent les blocs, les tâches et les sous-tâches de l'analyse comme suit :

BLOCS	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque bloc dans un examen qui porte sur tout le métier.
TÂCHES	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque tâche d'un bloc.
SOUS-TÂCHES	Chaque province et chaque territoire indique par un OUI ou un NON si chacune des sous-tâches est effectuée par les travailleuses et les travailleurs qualifiés du métier dans sa province ou dans son territoire.

Les résultats de cet exercice sont soumis à l'équipe responsable de l'élaboration des ANP, qui examine les données et les intègre dans le document. L'ANP fournit les résultats de la validation pour chaque province et chaque territoire ainsi que les moyennes nationales résultant de la pondération. Ces moyennes nationales sont utilisées pour la conception des examens Sceau rouge du métier.

La validation de l'ANP vise également à désigner les sous-tâches du métier faisant partie d'un tronc commun à travers tout le Canada. Lorsque la sous-tâche est exécutée dans au moins 70 % des provinces et des territoires participants, elle est considérée comme une sous-tâche commune. Les examens interprovinciaux Sceau rouge sont élaborés à partir des sous-tâches communes définies lors de la validation de l'analyse.

Définitions relatives à la validation et à la pondération

OUI	sous-tâche exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou le territoire
NON	sous-tâche qui n'est pas exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou le territoire
NV	analyse Non Validée par la province ou le territoire
ND	métier Non Désigné par la province ou le territoire
PAS COMMUN(E) (PC)	sous-tâche, tâche ou bloc qui sont exécutés dans moins de 70 % des provinces et des territoires participants et qui ne seront pas évalués dans l'examen interprovincial Sceau rouge du métier
MOYENNES NATIONALES %	pourcentages de questions de l'examen interprovincial Sceau rouge du métier qui porteront sur chaque bloc et chaque tâche

Symboles des provinces et des territoires

NL	Terre-Neuve-et-Labrador
NS	Nouvelle-Écosse
PE	Île-du-Prince-Édouard
NB	Nouveau-Brunswick
QC	Québec
ON	Ontario
MB	Manitoba
SK	Saskatchewan
AB	Alberta
BC	Colombie-Britannique
NT	Territoires du Nord-Ouest
YT	Yukon
NU	Nunavut

ANALYSE

SÉCURITÉ

Les procédures et les conditions de travail sécuritaires, la prévention des accidents et la préservation de la santé sont des préoccupations de première importance pour l'industrie canadienne. Ces responsabilités sont partagées et nécessitent les efforts conjoints des gouvernements, des employeurs et des employeuses, et des employés et employées. Il est impératif que ces groupes prennent conscience des circonstances et des conditions de travail pouvant entraîner une blessure ou tout autre tort. Des expériences professionnelles enrichissantes et des environnements de travail sécuritaires peuvent être créés en maîtrisant les variables et les comportements susceptibles de causer un accident ou une blessure.

Il est reconnu qu'une attitude consciencieuse et que des pratiques de travail sécuritaires contribuent à un environnement de travail sain, sans danger et sans risque d'accident.

Il est essentiel de connaître les lois et les règlements sur la santé et la sécurité au travail ainsi que les règlements liés au Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et de les appliquer. Il faut aussi pouvoir déterminer les dangers du lieu de travail et prendre des précautions personnelles pour se protéger, mais aussi pour protéger les autres travailleuses et travailleurs, le public et l'environnement.

L'apprentissage des mesures de sécurité fait partie intégrante de la formation dans toutes les provinces et dans tous les territoires. Puisque la sécurité est une composante essentielle pour tous les métiers, elle est sous-entendue et n'a donc pas été incluse dans les critères qualificatifs des activités. Toutefois, les aspects techniques de la sécurité relatifs à chaque tâche ou à chaque sous-tâche sont compris dans l'analyse.

CHAMP DE COMPÉTENCE DU CUISINIER OU DE LA CUISINIÈRE

« Cuisinier/cuisinière » est le titre Sceau rouge officiel de ce métier tel qu'accepté par le CCDA. Cette analyse couvre les tâches exécutées par les cuisiniers et les cuisinières dont le titre professionnel a été reconnu par certaines provinces et par certains territoires du Canada sous les noms suivants :

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
Cuisinier				✓			✓		✓				
Cuisinier ou cuisinière						✓							
Cuisinier/cuisinière					✓								

Les cuisiniers et les cuisinières préparent, cuisinent, assaisonnent et présentent une vaste gamme d'aliments comme de la viande, du poisson, de la volaille, du gibier, des pâtes, des légumineuses, des céréales, des noix, des produits laitiers, des œufs, des légumes, des fruits, des fonds, des soupes, des sauces, des salades, des desserts et des produits de boulangerie-pâtisserie. Ils et elles fournissent des repas complets ou des plats individuels. Les cuisiniers et les cuisinières planifient les menus, déterminent la grosseur des portions et évaluent les besoins en aliments et les coûts, en plus de surveiller et de commander les provisions et de superviser la préparation, la cuisson et la manutention des aliments effectuées par d'autres.

Les cuisiniers et les cuisinières doivent bien connaître les exigences et les mesures de sécurité au travail ainsi que la réglementation en matière de santé régissant la préparation et le service des aliments.

Les domaines de spécialisation varient en fonction du lieu de travail des cuisiniers et des cuisinières. Ils et elles peuvent se spécialiser dans la préparation de mets ethniques ou de repas qui doivent respecter certaines recommandations alimentaires et les valeurs nutritives. La plupart des cuisiniers et des cuisinières travaillent dans le domaine de l'accueil et du tourisme comme dans des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature et des clubs champêtres, chez des traiteurs et à bord de navires ou en établissements comme dans des hôpitaux, des maisons de soins infirmiers, des établissements d'enseignements et des établissements correctionnels, des camps et des bases militaires.

Même si certains cuisiniers et certaines cuisinières ont un horaire de travail régulier, la plupart d'entre eux et d'entre elles travaillent par postes, y compris tôt le matin, tard le soir, les jours fériés et les fins de semaine, et le nombre d'heures de travail peut varier d'une semaine à l'autre en fonction du poste occupé et du lieu de travail.

Les cuisiniers et les cuisinières sont souvent soumis à de fortes pressions, car ils et elles doivent fournir un service rapide et de qualité. Ils et elles doivent, en tout temps, assurer la qualité des aliments et faire en sorte que les lignes directrices en matière de salubrité alimentaire et d'hygiène sont respectées. Les milieux de travail sont propres et bien éclairés, mais peuvent être très chauds et exiguës. Les cuisiniers et les cuisinières doivent pouvoir rester debout pendant de longues périodes, travailler dans des espaces restreints et soulever des objets lourds comme des marmites et des sacs. Étant donné la nature de leur travail, les cuisiniers et les cuisinières peuvent se brûler, se couper, glisser et tomber. Les cuisiniers et les cuisinières qui travaillent dans des camps en région éloignée doivent pouvoir travailler dans des conditions environnementales défavorables et peuvent être loin de leur famille pendant de longues périodes.

La créativité, un sens développé du goût et de l'odorat, un intérêt pour le travail de précision et une bonne mémoire des détails sont des éléments essentiels pour toute personne qui souhaite faire ce métier. Les cuisiniers et les cuisinières doivent pouvoir mémoriser les recettes et les adapter en fonction des provisions disponibles et des besoins. Ils et elles doivent être sensibilisés aux informations en matière de santé comme les exigences des régimes alimentaires et les allergies. Les cuisiniers et les cuisinières doivent aussi pouvoir travailler seuls ou en équipe, doivent avoir de bonnes aptitudes organisationnelles et doivent être capables d'effectuer plusieurs tâches à la fois pour bien accomplir leur travail. Les cuisiniers et les cuisinières doivent aussi avoir de bonnes connaissances en mathématiques et des habilités pour la communication et le service à la clientèle.

Les cuisiniers et les cuisinières doivent être en mesure d'utiliser différents outils et appareils en passant par les appareils de cuisine et les casseroles, les chaudrons et les couteaux. Certains de ces outils comportent des risques comme les coupures et les brûlures. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être suffisamment polyvalents pour pouvoir participer à toutes les tâches qui doivent être accomplies dans la cuisine.

Avec de l'expérience, les cuisiniers et les cuisinières peuvent agir comme mentor et formateur ou formatrice auprès des apprentis et des apprenties dans le métier. Ils et elles peuvent aussi occuper des positions telles que sous-chef, chef, premier ou première chef, directeur ou directrice de banquet, administrateur ou administratrice et coordonnateur ou coordonnatrice de service alimentaire, directeur général ou directrice générale ainsi que chroniqueur ou chroniqueuse en alimentation. Ils et elles peuvent même posséder leur propre restaurant.

La présente analyse comporte des similitudes et des chevauchements avec le métier de boulanger-pâtissier ou de boulangère-pâtissière et de boucher ou de bouchère.

OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER

Dans l'industrie, on remarque qu'il est de plus en plus important que les cuisiniers et les cuisinières soient conscients des préoccupations des clients et des clientes face à la santé et au bien-être. L'importance accordée aux allergies et aux autres restrictions alimentaires dans la préparation des aliments s'est accrue. Les cuisiniers et les cuisinières doivent davantage tenir compte de ces préoccupations dans l'accomplissement de leurs tâches quotidiennes.

L'industrie de la transformation et de la fabrication des aliments évolue et adapte rapidement ses méthodes et ses produits d'après les demandes de l'industrie. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être polyvalents pour s'adapter aux nouveaux produits utilisés dans leur établissement.

Ils font souvent face à des situations de stress important et doivent jongler avec les priorités.

La spécialisation des menus et les demandes des clients et des clientes font en sorte que les cuisiniers et les cuisinières doivent maintenant faire appel à une plus grande gamme de compétences. Par contre, en raison de l'augmentation des coûts de la nourriture et de la main-d'œuvre, il peut s'avérer difficile pour un cuisinier débutant ou pour une cuisinière débutante d'explorer toutes les facettes du métier à un seul endroit. La mobilité de la main-d'œuvre est donc essentielle.

Les clients et les clientes sont de plus en plus exigeants, car ils sont mieux renseignés grâce aux médias (chaînes spécialisées en alimentation), et ils insistent davantage pour que leurs repas soient préparés à partir d'aliments locaux et d'aliments frais. Les besoins spéciaux augmentent aussi en raison des allergies et des intolérances alimentaires.

Avec les techniques de préparation de nourriture nouvelles et innovatrices, les cuisiniers et les cuisinières doivent incorporer la chimie culinaire dans leur cuisine.

Tendances

Les cuisiniers et les cuisinières participent de plus en plus à la planification des menus, à l'évaluation du coût des aliments, au contrôle des portions, à l'élimination du gaspillage, au contrôle des achats, aux procédures d'entretien et à la gestion de base d'une cuisine.

L'ordinateur est plus souvent consulté pour obtenir de l'aide sur la planification et la gestion des services alimentaires. La formation en analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) devient de plus en plus obligatoire dans la plupart des régions et sa venue a augmenté la salubrité des aliments sur l'industrie dans son ensemble. Il faut noter que tous les exploitants et les exploitantes de services alimentaires doivent respecter les normes établies en matière de santé et d'hygiène.

La constante croissance de la sensibilisation de la salubrité des aliments stimule les cuisiniers et les cuisinières à être au courant des nouvelles tendances, comme le système EcoSure, qui fournit des services relatifs à la salubrité des aliments et à la diminution des risques dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie et d'approvisionnement alimentaire. Les cuisiniers et les cuisinières tiennent davantage compte des exigences des clients et des clientes concernant, entre autres, les allergènes, les intolérances et les préférences régionales et ethniques.

Produits connexes

Tous les produits s'appliquent.

Outils et matériel

Voir l'appendice A.

Tâche 1 — Faire l'entretien des outils et du matériel.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières utilisent du matériel automatisé et non automatisé dans la préparation des aliments. Ils effectuent l'entretien des outils et du matériel pour assurer la sécurité et la salubrité du milieu de travail.

Sous-tâche

A-1.01 Faire l'entretien des couteaux.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-1.01.01	connaître les types de couteaux comme le couteau de chef, le couteau à légumes, le couperet et le couteau à désosser
A-1.01.02	connaître les matériaux utilisés dans la fabrication des couteaux comme l'acier inoxydable, l'acier ordinaire, l'acier allié et la céramique
A-1.01.03	connaître le code de couleurs des éléments, entre autres, les couteaux et les planches à découper
A-1.01.04	pouvoir associer les couteaux avec la tâche à exécuter
A-1.01.05	pouvoir déterminer quand les couteaux ont besoin d'être affûtés
A-1.01.06	pouvoir appliquer les techniques d'affûtage
A-1.01.07	pouvoir utiliser des outils à affûtage comme une pierre à aiguiser, un fusil, un aiguiseur à main et un affiloir électrique
A-1.01.08	pouvoir laver les couteaux
A-1.01.09	pouvoir entreposer les couteaux

Sous-tâche

A-1.02 **Faire l'entretien des chaudrons, des casseroles et des ustensiles.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-1.02.01	connaître les types de chaudrons et de casseroles comme une braisière, une sauteuse et une marmite
A-1.02.02	connaître les types d'ustensiles comme les cuillères de bois, les fouets, les spatules et les ciseaux
A-1.02.03	connaître les matériaux utilisés dans la fabrication des chaudrons et des casseroles comme le cuivre, l'acier inoxydable, l'aluminium et les matériaux antiadhésifs
A-1.02.04	connaître les matériaux utilisés dans la fabrication des ustensiles comme l'acier inoxydable, le plastique, le bois et la silicone
A-1.02.05	connaître la méthode de lavage à trois éviers
A-1.02.06	pouvoir associer les chaudrons, les casseroles et les ustensiles avec la tâche à exécuter
A-1.02.07	pouvoir laver les chaudrons, les casseroles, les trancheuses et les ustensiles
A-1.02.08	pouvoir entreposer les chaudrons, les casseroles et les ustensiles
A-1.02.09	pouvoir reconnaître les imperfections des chaudrons, des casseroles et des ustensiles

Sous-tâche

A-1.03 **Faire l'entretien du matériel et des appareils.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-1.03.01	connaître les types de matériel et d'appareils comme les poêles-cuisinières, les instruments de mesure, les malaxeurs, les robots culinaires et les friteuses
A-1.03.02	connaître les méthodes d'entretien de base
A-1.03.03	connaître les exigences d'entretien des fabricants
A-1.03.04	connaître les méthodes de verrouillage pour nettoyer l'équipement de façon sécuritaire

A-1.03.05	pouvoir vérifier le fonctionnement du matériel
A-1.03.06	pouvoir reconnaître le matériel et les appareils défectueux et signaler les défectuosités au superviseur
A-1.03.07	pouvoir assembler et désassembler les accessoires des appareils comme les accessoires des malaxeurs et des hachoirs à viande
A-1.03.08	pouvoir entreposer le matériel de petite taille et les accessoires
A-1.03.09	pouvoir nettoyer le matériel et les appareils
A-1.03.10	pouvoir lubrifier le matériel comme les trancheuses, les accessoires des malaxeurs et les machines de conditionnement sous vide
A-1.03.11	pouvoir étalonner le matériel comme les thermomètres et les balances

Tâche 2 — Organiser le travail.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières gèrent leur travail de façon efficace et efficiente en communicant avec les autres, en organisant leur lieu de travail et en planifiant la production.

Sous-tâche

A-2.01 Communiquer avec les autres.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-2.01.01	connaître les méthodes de communication comme verbale, par écrit et électronique
A-2.01.02	connaître les termes culinaires
A-2.01.03	pouvoir communiquer avec des professionnels comme les collègues de travail, les distributeurs et les services professionnels
A-2.01.04	pouvoir guider les apprentis
A-2.01.05	pouvoir communiquer avec les clients
A-2.01.06	pouvoir utiliser le matériel de communication actuel comme les ordinateurs, les télécopieurs, les assistants numériques personnels (PDA) et les téléphones
A-2.01.07	pouvoir utiliser la terminologie en contexte

Sous-tâche

A-2.02 Organiser le lieu de travail de la cuisine.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-2.02.01	connaître les composants du milieu de travail comme les tables, les fours, les réfrigérateurs, les malaxeurs et les grils
A-2.02.02	connaître les fonctions des employés
A-2.02.03	pouvoir préparer le matériel, les appareils et les produits en fonction du rythme de production
A-2.02.04	pouvoir organiser l'espace de travail personnel
A-2.02.05	pouvoir garder le milieu de travail propre et désinfecté

Sous-tâche

A-2.03 Planifier la production.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-2.03.01	connaître les tâches requises pour respecter les calendriers de production
A-2.03.02	connaître les quantités de produits requises et leurs températures
A-2.03.03	connaître le temps requis pour effectuer les diverses activités
A-2.03.04	connaître les réglages de la durée et de la température en fonction de la zone de danger des produits crus, non cuits et cuits
A-2.03.05	connaître le processus de refroidissement des produits
A-2.03.06	connaître les contraintes et les capacités du personnel et du matériel
A-2.03.07	connaître les méthodes de coordination du personnel pendant la production
A-2.03.08	pouvoir déterminer l'ordre des activités quotidiennes comme préparer, conserver, cuire, maintenir et servir les produits
A-2.03.09	pouvoir élaborer et respecter un calendrier de production de base

Tâche 3 — Gérer l'information.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières doivent planifier les menus et utiliser des documents d'information tels que des recettes et des horaires pour que le travail s'effectue sans encombre et de façon sécuritaire.

Sous-tâche

A-3.01 **Planifier le menu et la mise en place.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-3.01.01	connaître les types de menus comme la table d'hôte, à la carte et les spéciaux
A-3.01.02	connaître les types de services comme buffet et pour emporter
A-3.01.03	connaître ce qu'est un menu équilibré et nutritif
A-3.01.04	connaître la disponibilité et le coût des ingrédients des mets au menu
A-3.01.05	connaître les ingrédients en fonction de l'utilisation des mets au menu
A-3.01.06	connaître la terminologie des menus
A-3.01.07	pouvoir interpréter les recettes du menu
A-3.01.08	pouvoir déceler les anomalies et les erreurs dans une recette
A-3.01.09	pouvoir incorporer des ingrédients de remplacement
A-3.01.10	pouvoir déterminer les exigences de mise en place
A-3.01.11	pouvoir aider à déterminer les prix du menu

Sous-tâche

A-3.02 Utiliser la documentation.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-3.02.01	connaître la documentation comme les tableaux de temps et de température, les dossiers de recettes, les horaires, les documents du SIMDUT, les documents HACCP, EcoSure et les livres de recettes
A-3.02.02	connaître les méthodes de planification comme les méthodes manuscrites et informatisées
A-3.02.03	connaître la documentation portant sur la sécurité dans le milieu de travail
A-3.02.04	connaître les types d'horaires comme les horaires de travail et les horaires de service
A-3.02.05	pouvoir organiser les documents
A-3.02.06	pouvoir reconnaître les erreurs dans un document
A-3.02.07	pouvoir remplir des formulaires comme des commandes, des rapports d'accident et des formulaires de contrôle des stocks
A-3.02.08	pouvoir interpréter les documents
A-3.02.09	pouvoir consigner les résultats relatifs à la salubrité alimentaire selon les exigences

Tâche 4 — Faire la gestion des produits et des provisions.

Contexte

Les cuisiniers et les cuisinières commandent, reçoivent et entreposent les produits. Au moment de la réception et de l'entreposage, les produits doivent être manipulés avec soin en respectant la réglementation sur les aliments.

Sous-tâche

A-4.01 Commander les produits et les provisions.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-4.01.01	connaître les spécifications normalisées relatives aux aliments et aux menus
A-4.01.02	connaître les spécifications relatives aux produits et à l'approvisionnement comme les spécifications relatives à la grosseur et à la quantité des crevettes, aux catégories de bœuf, à la grosseur des légumes et aux produits non alimentaires
A-4.01.03	connaître la disponibilité des produits, les produits saisonniers, les produits de développement durable et leur disponibilité locale
A-4.01.04	connaître les méthodes de commande comme par ordinateur, par télécopieur, par PDA et par téléphone
A-4.01.05	pouvoir aider à la rédaction de la liste des besoins quotidiens
A-4.01.06	pouvoir déterminer les quantités requises
A-4.01.07	pouvoir transmettre les spécifications relatives aux produits aux fournisseurs de produits
A-4.01.08	pouvoir interpréter les listes de produits des fournisseurs

Sous-tâche

A-4.02 Recevoir les produits.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-4.02.01	connaître les qualités et la température acceptables de produits
A-4.02.02	connaître les politiques et les méthodes en matière de réception
A-4.02.03	pouvoir vérifier les factures, déceler les anomalies et les résoudre
A-4.02.04	pouvoir vérifier la qualité, la quantité, la température et la couleur des produits
A-4.02.05	pouvoir utiliser le matériel de réception comme les chariots à bras, les convoyeurs et les balances
A-4.02.06	pouvoir reconnaître et manipuler les produits comme les matières dangereuses, les produits surgelés et les produits fragiles

---

Sous-tâche

A-4.03 Assurer le contrôle des stocks.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-4.03.01	connaître les méthodes de contrôle des stocks
A-4.03.02	connaître les besoins en fonction des menus à venir
A-4.03.03	connaître la rotation des produits comme premier entré, premier sorti (PEPS)
A-4.03.04	connaître la durée de conservation des produits
A-4.03.05	pouvoir vérifier quotidiennement les quantités de produits pour s'assurer qu'elles sont adéquates
A-4.03.06	pouvoir vérifier la qualité des produits périssables
A-4.03.07	pouvoir éliminer les produits périmés

Sous-tâche

A-4.04 **Entreposer les produits.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-4.04.01	connaître les aires d'entreposage comme les réfrigérateurs, les congélateurs et les aires d'entreposage à sec
A-4.04.02	connaître la rotation des produits comme PEPS
A-4.04.03	connaître les méthodes d'entreposage des produits crus et cuits
A-4.04.04	connaître les possibilités de contamination croisée entre les aliments crus, cuits et prêts à servir
A-4.04.05	connaître la durée de conservation des produits
A-4.04.06	connaître la durée limite de conservation lors de l'entreposage
A-4.04.07	pouvoir emballer et étiqueter les produits
A-4.04.08	pouvoir maintenir les aires d'entreposage propres, bien rangées et sécuritaires
A-4.04.09	pouvoir utiliser des récipients d'entreposage comme des bacs à desservir et des bacs à farine
A-4.04.10	pouvoir reconnaître et entreposer les produits dangereux conformément à la réglementation
A-4.04.11	pouvoir reconnaître et entreposer les produits alimentaires conformément à la réglementation et à la température
A-4.04.12	pouvoir inscrire la date et poser des étiquettes sur les aliments refroidis

Tâche 5 — Accomplir des tâches régulières en lien avec le métier.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières doivent accomplir les tâches suivantes dans tous les blocs du métier.

Sous-tâche

A-5.01 Utiliser des recettes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-5.01.01	connaître la terminologie des recettes
A-5.01.02	connaître les méthodes de cuisson comme à la salamandre, sur le gril, à la vapeur et à la poêle
A-5.01.03	connaître les facteurs de conversion pour obtenir la quantité et la qualité souhaitées
A-5.01.04	connaître l'effet de la conversion des quantités d'ingrédients sur les recettes
A-5.01.05	pouvoir suivre l'ordre d'une recette
A-5.01.06	pouvoir consulter les recettes pour calculer les quantités d'ingrédients
A-5.01.07	pouvoir conserver l'uniformité lors de la conversion des recettes
A-5.01.08	pouvoir créer une recette

Sous-tâche

A-5.02 Effectuer le contrôle des portions.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-5.02.01	connaître les aliments qui doivent être divisés par portions
A-5.02.02	connaître les lignes directrices sur les portions du Guide alimentaire canadien
A-5.02.03	connaître les portions précoupées
A-5.02.04	pouvoir contrôler les portions selon le menu et les prix

A-5.02.05	pouvoir effectuer la conversion entre les mesures métriques et impériales anglaises et américaines
A-5.02.06	pouvoir utiliser des ustensiles de contrôle des portions comme des balances, des louches et des coupe-gâteaux
A-5.02.07	pouvoir calculer le rendement et les pertes

Sous-tâche

A-5.03 Préparer les assiettes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-5.03.01	connaître les différents modèles et les différentes formes d'assiettes
A-5.03.02	connaître l'importance de la couleur, du point d'intérêt et de la fluidité
A-5.03.03	connaître le temps nécessaire pour préparer les assiettes
A-5.03.04	connaître la température des aliments requise
A-5.03.05	connaître le temps de la cuisson par chaleur acquise
A-5.03.06	connaître la température de l'assiette requise et la propreté avant la préparation
A-5.03.07	connaître les préoccupations relatives à la contamination croisée comme l'utilisation des mêmes ustensiles pour des aliments différents
A-5.03.08	connaître les types de dispositions comme centré, par étages et à plat
A-5.03.09	connaître les facteurs de temps liés aux aliments lors de la préparation des assiettes
A-5.03.10	pouvoir utiliser de l'équipement comme des réchauds et des appareils de refroidissement avant de préparer les assiettes
A-5.03.11	pouvoir coordonner les durées de cuisson pour la préparation d'assiettes multiples
A-5.03.12	pouvoir s'assurer de la bonne cuisson et de la qualité du produit fini

Sous-tâche

A-5.04 **Préparer les plats de service d'aliments chauds et froids.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-5.04.01	connaître les types de plats de service comme les plats en céramique, en plastique et en acier, et les miroirs
A-5.04.02	connaître l'importance de la couleur, du point d'intérêt et de la fluidité
A-5.04.03	connaître le temps nécessaire à l'assemblage des plats de service
A-5.04.04	connaître la température du plat de service requise et la propreté avant la préparation
A-5.04.05	connaître la température des aliments requise et les temps de conservation
A-5.04.06	connaître les préoccupations relatives à la contamination croisée comme l'utilisation des mêmes ustensiles pour des aliments différents
A-5.04.07	connaître les lignes directrices relatives à l'assemblage des plats de service
A-5.04.08	connaître les facteurs de temps liés aux aliments lors de la préparation des plats de service
A-5.04.09	connaître le nombre de plats de service requis
A-5.04.10	pouvoir conserver la température des aliments lors de l'assemblage des plats de service
A-5.04.11	pouvoir conserver la température des aliments lors du service
A-5.04.12	pouvoir s'assurer de la bonne cuisson et de la qualité du produit fini

Sous-tâche

A-5.05 **Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI).**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-5.05.01	connaître l'EPI comme les lunettes de sécurité, les gants protecteurs, les souliers, les gants isolants et les poignées
A-5.05.02	pouvoir repérer l'EPI

A-5.05.03 pouvoir reconnaître l'EPI usé, défectueux et désuet

A-5.05.04 pouvoir ajuster l'EPI pour une utilisation personnelle

---

Sous-tâche

A-5.06 Maintenir un environnement de travail sécuritaire.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-5.06.01 connaître les exigences en matière de formation relatives à un milieu de travail sécuritaire

A-5.06.02 connaître l'emplacement du matériel de sécurité et la façon de l'utiliser comme les extincteurs, les trousses de premiers soins, le poste SIMDUT et la douche oculaire

A-5.06.03 pouvoir dresser la liste de tâches de nettoyage sur une base quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle

A-5.06.04 pouvoir s'assurer que les zones de passage sont dégagées et propres

A-5.06.05 pouvoir s'assurer que le poste de travail est propre et sans danger

A-5.06.06 pouvoir sécuriser l'espace de travail lorsqu'il n'est pas utilisé

A-5.06.07 pouvoir repérer et signaler les risques potentiels

A-5.06.08 pouvoir reconnaître et signaler le matériel de sécurité usé et défectueux et le matériel dont la date d'échéance est atteinte

A-5.06.09 pouvoir entreposer les produits, le matériel et les ustensiles dangereux

---

Sous-tâche

A-5.07 Préparer les aliments précuisinés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-5.07.01 connaître les ingrédients comme le sel, le gras, le glutamate monosodique (GMS) et le sucre

A-5.07.02 connaître l'utilisation des aliments précuisinés

A-5.07.03 connaître les accompagnements et les garnitures

A-5.07.04	connaître la terminologie utilisée avec les aliments précuisinés comme prêt à servir, prêt à utiliser, et remettre en température et servir
A-5.07.05	connaître le matériel spécialisé comme les fours combinés, les fours à pizza à convoyeur, les minuteries, les étuves de fermentation et les fours à micro-ondes
A-5.07.06	pouvoir reconnaître les types de produits précuisinés comme les préparations pour soupe, les préparations pour sauce et les hors-d'œuvre
A-5.07.07	pouvoir suivre les directives du fabricant
A-5.07.08	pouvoir interpréter les proportions pour reconstituer les aliments précuisinés
A-5.07.09	pouvoir remettre en température et décongeler les aliments précuisinés
A-5.07.10	pouvoir garnir les aliments précuisinés

Tâche 6 — Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.

Contexte L'application des méthodes de sécurité alimentaire est un élément essentiel de l'industrie des services alimentaires et elle permet d'assurer la santé et la sécurité des clients et des clientes, et des employés et des employées.

Sous-tâche

A-6.01 Désinfecter les accessoires et le matériel.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-6.01.01	connaître les règlements en matière de désinfection
A-6.01.02	connaître les produits servant à désinfecter et leur concentration
A-6.01.03	connaître la méthode de désinfection à trois éviers
A-6.01.04	connaître l'importance de désinfecter toute la cuisine et tout le matériel
A-6.01.05	connaître les exigences en matière de température pour le lavage de la vaisselle
A-6.01.06	pouvoir éviter la contamination croisée

A-6.01.07	pouvoir démonter et remonter les outils et le matériel de cuisine à des fins de désinfection
A-6.01.08	pouvoir appliquer des méthodes approuvées servant à désinfecter comme le nettoyage des planches à découper et des postes de travail

---

Sous-tâche

A-6.02 **Faire en sorte que les conditions et les températures des produits finis sont sûres.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-6.02.01	connaître les risques pour la santé causés par les aliments mal préparés
A-6.02.02	connaître les températures des zones de danger
A-6.02.03	connaître les températures requises pour maintenir de façon sécuritaire les aliments au chaud ou au froid
A-6.02.04	connaître la température interne requise des aliments cuits comme le porc, le bœuf haché, la volaille et le poisson
A-6.02.05	connaître les limites de temps pour le refroidissement des aliments cuits
A-6.02.06	connaître la température interne requise des aliments non cuits destinés à être servis comme le bœuf et le poisson
A-6.02.07	connaître les exigences en matière de réfrigération des aliments destinés à être servis comme le fromage, les desserts, le poisson, la viande, la volaille et les salades
A-6.02.08	connaître les réglages de la durée et de la température en fonction de la zone de danger des produits crus, non cuits et cuits
A-6.02.09	connaître le processus de refroidissement des produits
A-6.02.10	pouvoir choisir et utiliser le matériel nécessaire pour faire en sorte que les aliments sont sûrs
A-6.02.11	pouvoir déterminer si les aliments ont atteint la température interne requise
A-6.02.12	pouvoir déceler la contamination possible des aliments pour éviter la contamination croisée
A-6.02.13	pouvoir lire et étalonner différents types de thermomètres comme ceux à affichage numérique, à cadran et à laser

Sous-tâche

A-6.03 Adapter les pratiques de cuisine aux exigences des clients.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-6.03.01	connaître les types d'allergies et d'intolérances
A-6.03.02	connaître les types de diète
A-6.03.03	connaître les exigences religieuses et ethniques
A-6.03.04	connaître la nutrition
A-6.03.05	connaître les composants des aliments
A-6.03.06	pouvoir rechercher l'information pour adapter les pratiques des cuisines selon les besoins des clients
A-6.03.07	pouvoir substituer les ingrédients et modifier les recettes
A-6.03.08	pouvoir modifier les procédures de préparation de la nourriture pour éviter la contamination croisée reliée aux restrictions des clients
A-6.03.09	pouvoir modifier les méthodes de cuisson et de service pour assurer la santé des clients

Sous-tâche

A-6.04 Respecter les principes d'hygiène personnelle.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-6.04.01	connaître les pratiques d'hygiène standard comme se laver fréquemment les mains, porter un uniforme et des résilles propres, et utiliser des serviettes propres
A-6.04.02	connaître la réglementation et les lignes directrices de l'entreprise relatives au port de parfum, de chapeaux, de bijoux et d'accessoires à ongles
A-6.04.03	connaître les pratiques d'hygiène personnelle inadéquates ou inférieures à la norme
A-6.04.04	pouvoir maintenir des conditions d'hygiène personnelle adéquates
A-6.04.05	pouvoir suivre les méthodes de lavage des mains

Sous-tâche

A-6.05 **Remettre en température les aliments.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

A-6.05.01	connaître les façons de réchauffer et de refroidir les aliments à la température requise et dans le délai requis tout en maintenant la qualité des produits
A-6.05.02	connaître la température nécessaire et le temps requis pour réchauffer les aliments
A-6.05.03	connaître la température et la durée de conservation nécessaires pour conserver les aliments réchauffés
A-6.05.04	connaître le temps requis pour réchauffer ou refroidir les aliments en fonction de la quantité
A-6.05.05	connaître les températures des zones de danger
A-6.05.06	pouvoir réchauffer rapidement les aliments à la température nécessaire et dans le délai requis
A-6.05.07	pouvoir refroidir rapidement les aliments à la température nécessaire et dans le délai requis
A-6.05.08	pouvoir inscrire la date et poser des étiquettes sur les aliments refroidis

BLOC B — FONDS, SOUPES ET SAUCES

Tendances

Il y a une augmentation dans la popularité des soupes, des sauces et des marinades précuisinées de qualité supérieure.

Les cuisiniers et les cuisinières utilisent davantage de marinades. Les produits faibles en sel et les épaississants de remplacement sont de plus en plus en demande en raison des préoccupations croissantes au sujet de l'alimentation et de la santé.

Pour assurer la qualité des fonds et en raison des préoccupations de santé, les fonds sont souvent réduits de façon naturelle au lieu d'y incorporer des épaississants.

Produits connexes (notamment)

Os, légumes, eau, viande, poisson, mollusques et crustacés, volaille, farine, épaississants, alcool, vinaigres, fines herbes, épices, fruits, huiles.

Outils et matériel

Voir l'appendice A.

Tâche 7 — Préparer les fonds.

Contexte

Les cuisiniers et les cuisinières préparent des fonds pour donner de la saveur et de la texture aux soupes et aux sauces. Le choix des ingrédients est une étape importante du processus de préparation des fonds. Il est essentiel pour un cuisinier ou pour une cuisinière de savoir préparer des fonds.

Sous-tâche

B-7.01 Choisir les ingrédients pour les fonds.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-7.01.01 connaître les ingrédients pour les fonds comme les os, les morceaux de mollusques et de crustacés, les légumes, les épices, l'alcool et les fines herbes

B-7.01.02 connaître les types de fonds comme les fonds blancs, bruns, de légumes et de poisson

B-7.01.03 connaître les recettes et les mesures

B-7.01.04	connaître les techniques de préparation des fonds
B-7.01.05	connaître les proportions des ingrédients pour la préparation des fonds
B-7.01.06	pouvoir déterminer les produits à utiliser pour préparer des fonds

---

Sous-tâche

B-7.02 Transformer les ingrédients pour les fonds.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-7.02.01	connaître les techniques de cuisson des fonds comme rôtir et suer
B-7.02.02	connaître la température et le temps requis pour la cuisson des fonds
B-7.02.03	pouvoir faire sauter les ingrédients et faire revenir les os et les légumes selon la recette
B-7.02.04	pouvoir déglacer
B-7.02.05	pouvoir évaluer la qualité des fonds
B-7.02.06	pouvoir faire réduire les fonds

Sous-tâche

B-7.03 Finaliser les fonds.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-7.03.01	connaître les méthodes pour faire réduire les fonds
B-7.03.02	connaître les types de tamis et de filtres
B-7.03.03	pouvoir tamiser et filtrer les fonds
B-7.03.04	pouvoir évaluer la qualité des fonds
B-7.03.05	pouvoir rectifier les caractéristiques des fonds
B-7.03.06	pouvoir refroidir et entreposer les fonds

Tâche 8 — Préparer les épaississants et les liants.

Contexte

Les cuisiniers et les cuisinières utilisent les épaississants pour épaissir les soupes et les sauces.

Les cuisiniers et les cuisinières utilisent les liants pour lier les ingrédients.

Sous-tâche

B-8.01 Choisir les ingrédients pour les épaississants et les liants.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-8.01.01	connaître les types d'épaississants à base de farine comme les roux (blond, brun et blanc), le beurre manié et le blanc
B-8.01.02	connaître les ingrédients pour épaississants qui ne sont pas à base de farine comme les amidons modifiés, la gélatine, les œufs et les amidons végétaux
B-8.01.03	connaître les ingrédients pour liants comme les œufs, la gélatine et la crème
B-8.01.04	connaître les ingrédients de remplacement comme le riz, les légumes et l'avoine
B-8.01.05	connaître les proportions des ingrédients pour la préparation des épaississants et des liants
B-8.01.06	connaître les réactions de l'amidon lors des procédés comme la congélation, la décongélation et la remise en température
B-8.01.07	connaître l'effet de la température de conservation sur l'amidon
B-8.01.08	connaître les propriétés des ingrédients comme le coût, l'aspect et la disponibilité
B-8.01.09	pouvoir déterminer les produits requis pour la préparation des épaississants et des liants
B-8.01.10	pouvoir évaluer la fraîcheur des produits

Sous-tâche

B-8.02 **Mélanger les ingrédients pour les épaississants et les liants.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-8.02.01	connaître les méthodes de combinaison
B-8.02.02	connaître la température requise pour la préparation des épaississants et des liants
B-8.02.03	pouvoir calculer les proportions des ingrédients pour la préparation des épaississants et des liants
B-8.02.04	pouvoir suivre la recette pour la préparation des épaississants
B-8.02.05	pouvoir incorporer les ingrédients pour les épaississants et les liants
B-8.02.06	pouvoir obtenir la consistance requise des épaississants et des liants

Tâche 9 — Préparer les soupes.

Contexte Il est essentiel pour un cuisinier ou une cuisinière de savoir préparer des soupes. Pour obtenir de bons résultats, il est important de respecter l'ordre de combinaison des ingrédients.

Sous-tâche

B-9.01 **Choisir les ingrédients pour les soupes.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-9.01.01	connaître la classification des soupes comme épaisse, claire et de type international
B-9.01.02	connaître les ingrédients pour les soupes
B-9.01.03	connaître les types de soupes selon la classification
B-9.01.04	connaître les recettes

B-9.01.05	pouvoir reconnaître les ingrédients
B-9.01.06	pouvoir suivre la recette

Sous-tâche

B-9.02 Transformer les ingrédients pour les soupes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-9.02.01	connaître les proportions des ingrédients
B-9.02.02	connaître les durées de cuisson
B-9.02.03	connaître l'effet des ingrédients comme les céréales, les pâtes, la crème, les œufs et les légumes
B-9.02.04	connaître les ingrédients pour clarifier les fonds pour les consommés
B-9.02.05	pouvoir préparer les ingrédients comme nettoyer les ingrédients, couper et faire sauter les légumes et parer les protéines
B-9.02.06	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation comme les chinois, les tamis et les malaxeurs à immersion
B-9.02.07	pouvoir combiner les ingrédients en respectant l'ordre
B-9.02.08	pouvoir obtenir la consistance voulue des soupes
B-9.02.09	pouvoir incorporer les épaississants aux soupes
B-9.02.10	pouvoir assaisonner les soupes
B-9.02.11	pouvoir clarifier les fonds pour les consommés

Sous-tâche

B-9.03 Finaliser les soupes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-9.03.01	connaître les types de récipients de service comme les bols en pain, en citrouille et en céramique
B-9.03.02	connaître la température pour la cuisson et pour la conservation

B-9.03.03	connaître les autres méthodes de service comme le service banquet, à la française et à la carte
B-9.03.04	pouvoir évaluer la qualité des soupes
B-9.03.05	pouvoir choisir les accompagnements et les garnitures
B-9.03.06	pouvoir rectifier les caractéristiques des soupes comme l'assaisonnement, l'épaisseur, la texture, l'aspect et la couleur
B-9.03.07	pouvoir refroidir, entreposer et réchauffer les soupes

Tâche 10 — Préparer les sauces.

Contexte La préparation des sauces est une tâche importante, car les sauces accompagnent les plats, rehaussent la saveur et améliorent l'aspect du produit fini. Plusieurs sauces contiennent de l'alcool, qu'il faut manipuler avec soin.

Sous-tâche

B-10.01 Choisir les ingrédients pour les sauces.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-10.01.01	connaître les types de sauces froides comme les coulis et les mayonnaises
B-10.01.02	connaître les types de sauces chaudes comme la sauce brune, blanche, blonde, purée, émulsion et réduction
B-10.01.03	connaître les ingrédients pour les sauces chaudes comme les fonds, l'alcool, les fines herbes, les épices et les épaississants
B-10.01.04	connaître les ingrédients pour les sauces froides comme les fruits, les fines herbes et les légumes
B-10.01.05	connaître les proportions des ingrédients requises
B-10.01.06	connaître les techniques de transformation des sauces
B-10.01.07	pouvoir déterminer les ingrédients requis
B-10.01.08	pouvoir choisir l'alcool pour les sauces

Sous-tâche

B-10.02 Utiliser de l'alcool dans les sauces.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-10.02.01	connaître les types d'alcool comme le vin, le porto, les liqueurs et la bière
B-10.02.02	connaître le moment approprié pour ajouter l'alcool
B-10.02.03	connaître les propriétés de l'alcool comme la teneur en acides, la teneur en alcool et la saveur
B-10.02.04	connaître les sauces qui peuvent contenir de l'alcool
B-10.02.05	connaître les méthodes d'entreposage de l'alcool
B-10.02.06	connaître les dangers de la cuisson avec de l'alcool
B-10.02.07	pouvoir déglacer
B-10.02.08	pouvoir suivre les recettes pour ajouter de l'alcool aux sauces

Sous-tâche

B-10.03 Transformer les ingrédients pour les sauces.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-10.03.01	connaître les techniques de cuisson comme utiliser un bain-marie, déglacer et faire sauter
B-10.03.02	connaître l'effet du refroidissement sur l'épaississement des sauces
B-10.03.03	connaître les durées et les températures de cuisson
B-10.03.04	connaître les épaississants
B-10.03.05	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation non réactifs comme les bains-marie, les casseroles, les tamis et les bols en acier inoxydable
B-10.03.06	pouvoir faire réduire les sauces
B-10.03.07	pouvoir combiner les ingrédients dans l'ordre
B-10.03.08	pouvoir ajouter des épaississants

B-10.03.09	pouvoir évaluer les propriétés des sauces comme l'épaississement, la couleur et la saveur
B-10.03.10	pouvoir rectifier les caractéristiques des sauces comme l'épaississement, la couleur et la texture

---

Sous-tâche

B-10.04 Finaliser les sauces.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-10.04.01	connaître l'utilisation des sauces
B-10.04.02	pouvoir conserver la température des sauces
B-10.04.03	pouvoir finir les sauces en utilisant diverses techniques comme lier et monter au beurre
B-10.04.04	pouvoir reconnaître et rectifier les propriétés finales comme l'assaisonnement, le goût, l'aspect et la texture
B-10.04.05	pouvoir refroidir et entreposer les sauces

Tâche 11 — Préparer les marinades et les saumures.

Contexte Les marinades servent à rehausser la saveur du produit et à l'attendrir. Les saumures servent à traiter et à préserver les viandes et les poissons. Les marinades peuvent être sèches ou à base d'huile, tandis que les saumures sont à base d'eau et de sel.

Sous-tâche

B-11.01 Choisir les ingrédients pour les marinades et les saumures.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-11.01.01 connaître les types de marinades comme les marinades sèches, sucrées et acides

B-11.01.02 connaître les ingrédients pour les saumures comme l'eau, le sel, le sucre et le vinaigre

B-11.01.03 connaître les ingrédients pour les marinades comme les huiles, les vinaigres, le vin, les épices et les légumes

B-11.01.04 connaître les produits qui peuvent être marinés comme le poisson, la volaille, la viande, le gibier et les légumes

B-11.01.05 connaître les produits qui peuvent être traités à la saumure comme le poisson, les fruits, la viande, la volaille et les légumes

B-11.01.06 connaître l'utilisation des saumures comme les saumures à traiter, à aromatiser et à macérer

B-11.01.07 pouvoir déterminer les ingrédients pour les marinades et les saumures

B-11.01.08 pouvoir assortir les marinades et les saumures aux protéines, aux légumes et aux fruits

Sous-tâche

B-11.02 Transformer les ingrédients pour les marinades et les saumures.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

B-11.02.01	connaître l'utilisation des marinades et des saumures comme celles à aromatiser et à attendrir les fibres
B-11.02.02	connaître les proportions des ingrédients
B-11.02.03	connaître les techniques de cuisson des marinades et des saumures
B-11.02.04	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation non réactifs
B-11.02.05	pouvoir suivre la recette et combiner les ingrédients pour obtenir les résultats souhaités
B-11.02.06	pouvoir évaluer la qualité des marinades et des saumures
B-11.02.07	pouvoir rectifier les caractéristiques des marinades et des saumures
B-11.02.08	pouvoir refroidir et entreposer les marinades et les saumures

BLOC C — PRODUITS MARAÎCHERS

Tendances

Les gens sont de plus en plus sensibilisés aux bienfaits des fruits et des légumes sur la santé. La popularité des fruits et des légumes biologiques et certifiés biologiques ne cesse d'augmenter. Plusieurs fruits et légumes spécialisés sont maintenant disponibles auprès des maraîchers et des maraîchères, ce qui permet aux cuisiniers et aux cuisinières de travailler avec des aliments qui sont davantage frais.

La popularité grandissante des mets ethniques a suscité une demande accrue pour les recettes contenant des fruits et des légumes ainsi que des ingrédients exotiques.

Les épices et les fines herbes fraîches qui proviennent des jardins maison et des serres locales occupent une plus grande place qu'avant dans l'industrie des services alimentaires. Les fleurs comestibles sont de plus en plus populaires et sont maintenant offertes à l'année.

Produits connexes (notamment)

Fruits et légumes (biologiques, exotiques, locaux et séchés au soleil), fines herbes (fraîches et séchées) et épices.

Outils et matériel

Voir l'appendice A.

Tâche 12 Préparer les légumes.

Contexte Les légumes sont un élément important de chaque repas. Il est essentiel que les cuisiniers et les cuisinières soient en mesure de choisir et de transformer les légumes de manière à en conserver la qualité, la saveur et les éléments nutritifs.

Sous-tâche

C-12.01 Choisir les légumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-12.01.01	connaître les types de légumes comme les légumes de spécialité, biologiques et certifiés biologiques
C-12.01.02	connaître la classification des légumes
C-12.01.03	connaître les tailles, les couleurs et les catégories requises
C-12.01.04	connaître les exigences relatives aux recettes et aux menus
C-12.01.05	connaître la qualité et la disponibilité des produits au niveau local, régional, national et international
C-12.01.06	connaître la qualité et la disponibilité des produits de saison
C-12.01.07	pouvoir reconnaître les légumes
C-12.01.08	pouvoir évaluer la qualité des légumes

Sous-tâche

C-12.02 Nettoyer les légumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-12.02.01	connaître les méthodes de nettoyage
C-12.02.02	connaître les méthodes d'entreposage secondaire
C-12.02.03	pouvoir appliquer les méthodes de nettoyage appropriées aux produits

C-12.02.04	pouvoir choisir et utiliser les outils de nettoyage comme les peleuses-éplucheuses, les couteaux et les brosses
C-12.02.05	pouvoir conserver la qualité des légumes pendant le nettoyage

---

Sous-tâche

C-12.03 Couper les légumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-12.03.01	connaître les méthodes de préparation et d'entreposage secondaires avant la cuisson
C-12.03.02	pouvoir choisir et utiliser les outils de coupe comme les couteaux à légumes, les couteaux ondulés, les mandolines et les robots culinaires électriques
C-12.03.03	pouvoir choisir la coupe selon le légume et la méthode de cuisson pour assurer l'uniformité
C-12.03.04	pouvoir effectuer différentes coupes de légume comme en julienne, en bâton et en brunoise
C-12.03.05	pouvoir couper les légumes sous différentes formes pour faire des garnitures
C-12.03.06	pouvoir conserver la qualité des légumes pendant la coupe
C-12.03.07	pouvoir minimiser le gaspillage et utiliser les surplus exploitables

---

Sous-tâche

C-12.04 Apprêter les légumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-12.04.01	connaître les techniques de cuisson courantes et ethniques des légumes comme blanchir, faire sauter, cuire sur le gril, frire, cuire au four et cuire à la vapeur
C-12.04.02	connaître les exigences relatives à la cuisson comme la température et la durée
C-12.04.03	connaître les propriétés chimiques comme l'acidité et l'alcalinité

C-12.04.04	connaître les techniques, les températures et les délais de conservation
C-12.04.05	pouvoir adapter les méthodes pour apprêter selon le légume
C-12.04.06	pouvoir évaluer le degré de cuisson des légumes
C-12.04.07	pouvoir conserver la pigmentation et la texture des légumes
C-12.04.08	pouvoir conserver la valeur nutritive des légumes
C-12.04.09	pouvoir choisir les fines herbes, les épices et les assaisonnements pour les légumes

Tâche 13 — Préparer les fruits.

Contexte Les fruits sont utilisés dans les sauces et les soupes de même que comme garniture ou accompagnement, et ils peuvent aussi servir dans les pièces montées. Il est essentiel que les cuisiniers et les cuisinières soient en mesure de choisir et de transformer les fruits de manière à en conserver la qualité, la saveur, les éléments nutritifs et l'aspect.

Sous-tâche

C-13.01 Choisir les fruits.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-13.01.01	connaître les types de fruits comme les fruits de spécialité, biologiques et exotiques
C-13.01.02	connaître les propriétés des fruits comme la teneur en acide et en sucre, la taille, la couleur et la catégorie
C-13.01.03	connaître les exigences relatives aux recettes et aux menus
C-13.01.04	connaître la qualité et la disponibilité des fruits au niveau local, régional, national et international
C-13.01.05	connaître la qualité et la disponibilité des produits de saison
C-13.01.06	pouvoir reconnaître les fruits
C-13.01.07	pouvoir évaluer la qualité des fruits
C-13.01.08	pouvoir manipuler les fruits fragiles ou exotiques

Sous-tâche

C-13.02 Nettoyer les fruits.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-13.02.01	connaître les méthodes de nettoyage
C-13.02.02	connaître les méthodes d'entreposage secondaire
C-13.02.03	pouvoir conserver la qualité pendant le nettoyage
C-13.02.04	pouvoir nettoyer les fruits selon les méthodes de nettoyage
C-13.02.05	pouvoir choisir et utiliser les outils de nettoyage comme les peleuses-éplucheuses, les couteaux et les brosses
C-13.02.06	pouvoir nettoyer les fruits fragiles et exotiques

Sous-tâche

C-13.03 Couper les fruits.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-13.03.01	connaître les méthodes de préparation et de conservation secondaires avant la cuisson et le service
C-13.03.02	pouvoir choisir et utiliser les outils de coupe comme les couteaux à légumes, les couteaux ondulés, les cuillères à melon et les mandolines
C-13.03.03	pouvoir choisir la coupe des fruits tout en assurant l'uniformité
C-13.03.04	pouvoir effectuer différentes coupes de fruits comme en julienne, en quartiers et en tranches
C-13.03.05	pouvoir couper les fruits sous formes différentes pour faire des garnitures
C-13.03.06	pouvoir conserver la qualité des fruits pendant la coupe comme les empêcher de se décolorer
C-13.03.07	pouvoir minimiser le gaspillage et utiliser les surplus exploitables

Sous-tâche

C-13.04 Apprêter les fruits.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-13.04.01	connaître les techniques de cuisson des fruits comme faire sauter, cuire sur le gril, pocher, frire et cuire au four
C-13.04.02	connaître les exigences relatives à la cuisson
C-13.04.03	connaître les propriétés chimiques comme l'acidité et l'alcalinité
C-13.04.04	connaître les techniques, les températures et les délais de conservation
C-13.04.05	pouvoir adapter les méthodes pour apprêter selon le fruit
C-13.04.06	pouvoir choisir les assaisonnements et les épices pour les fruits
C-13.04.07	pouvoir évaluer le degré de cuisson des fruits
C-13.04.08	pouvoir conserver la qualité en apprêtant les fruits

Tâche 14 Préparer les fines herbes et les épices.

Contexte Les fines herbes et les épices permettent d'améliorer la saveur, l'aspect et la texture des produits finis. Les cuisiniers et les cuisinières doivent connaître les différents types de fines herbes et d'épices, et leur utilisation. Ils doivent choisir, nettoyer et apprêter les fines herbes et les épices utilisées en cuisine.

Sous-tâche

C-14.01 Choisir les fines herbes et les épices.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-14.01.01	connaître les types de fines herbes et d'épices comme séchées, fraîches, congelées et en purée
C-14.01.02	connaître les épices comme le poivre en grains, le piment de Cayenne et le cumin
C-14.01.03	connaître les fines herbes comme le romarin, la menthe, le thym et le basilic
C-14.01.04	pouvoir reconnaître la fraîcheur des fines herbes et des épices
C-14.01.05	pouvoir déterminer les fines herbes et les épices requises
C-14.01.06	pouvoir choisir les fines herbes et les épices nécessaires pour la recette

---

Sous-tâche

C-14.02 Nettoyer les fines herbes et les épices.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-14.02.01	connaître les méthodes de nettoyage des fines herbes comme rincer, agiter et assécher
C-14.02.02	connaître les méthodes d'entreposage secondaire

C-14.02.03	pouvoir appliquer les méthodes de manutention et de nettoyage aux produits
C-14.02.04	pouvoir conserver la qualité pendant le nettoyage, la conservation et l'entreposage

---

Sous-tâche

C-14.03 Apprêter les fines herbes et les épices.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

C-14.03.01	connaître les techniques pour apprêter comme couper, broyer et rôtir
C-14.03.02	connaître le temps requis pour apprêter les fines herbes et les épices
C-14.03.03	pouvoir utiliser des outils et du matériel comme un mortier et un pilon, des hachoirs et des râpes
C-14.03.04	pouvoir adapter les méthodes pour apprêter selon les différentes fines herbes et épices
C-14.03.05	pouvoir assortir les fines herbes et les épices aux plats
C-14.03.06	pouvoir faire des huiles, des vinaigres, des pâtes et des beurres aromatisés aux fines herbes et aux épices
C-14.03.07	pouvoir conserver la qualité en apprêtant les fines herbes et les épices

BLOC D — PÂTES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES ET NOIX

Tendances	Ces produits sont offerts dans une plus grande variété qu'avant. La sensibilisation des consommateurs et des consommatrices vis-à-vis la santé a fait accroître la demande. On retrouve davantage de pâtes, de légumineuses et de céréales meilleures pour la santé. Par exemple, les pâtes de blé entier et de riz sont de plus en plus populaires et les céréales de remplacement sont utilisées à la place du riz. La sensibilisation aux allergies et aux besoins alimentaires particuliers s'est accrue au cours des dernières années.
Produits connexes (notamment)	Pâtes fraîches et sèches, pâtes farcies, pâtes longues et courtes, sauces, fromages, remplissages, huiles, vinaigres, accompagnements. Légumineuses fraîches, sèches et en conserve. Céréales sèches et riz. Noix fraîches et séchées.
Outils et matériel	Voir l'appendice A.

Tâche 15 — Préparer les pâtes alimentaires.

Contexte

Pour pouvoir préparer une variété de mets de qualité à base de pâtes, en portions individuelles ou en grandes quantités, les cuisiniers et les cuisinières doivent bien connaître les techniques et les méthodes de préparation, de même que les ingrédients qui entrent dans la confection des pâtes.

Sous-tâche

D-15.01 **Choisir les ingrédients pour les pâtes.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

D-15.01.01	connaître les ingrédients pour les pâtes comme la farine, les œufs, l'eau, l'huile d'olive et le sel
D-15.01.02	connaître les types de farines utilisées pour les pâtes comme la farine de blé dur, de blé entier, de blé tendre et de riz
D-15.01.03	connaître les types d'œufs comme les œufs liquides et de catégorie A
D-15.01.04	connaître les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, aux fines herbes et au poivre noir
D-15.01.05	connaître les types de remplissages comme à la viande, au fromage et aux légumes
D-15.01.06	pouvoir évaluer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

D-15.02 Confectionner les pâtes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

D-15.02.01	connaître les types de farines utilisées pour les pâtes comme la farine de blé dur, de blé entier, de blé tendre et de riz
D-15.02.02	connaître les types de pâtes farcies comme les cannellonis, les raviolis et les dumplings
D-15.02.03	connaître les formes de pâtes comme les spaghettis, les macaronis et les penne
D-15.02.04	connaître les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, aux fines herbes et au poivre noir
D-15.02.05	connaître les pâtes cuites au four comme la lasagne, les manicottis et les cannellonis
D-15.02.06	connaître les ingrédients pour les pâtes comme la farine, les œufs, le sel, l'huile d'olive et l'eau
D-15.02.07	connaître les méthodes de confection des pâtes comme mélanger, laisser reposer, aplatir au rouleau, couper et faire sécher
D-15.02.08	connaître les types de remplissages comme à la viande, au fromage, aux fruits et aux légumes
D-15.02.09	pouvoir choisir et utiliser le matériel comme les bols, les batteurs sur pied et les tables
D-15.02.10	pouvoir conserver la consistance et la texture des pâtes
D-15.02.11	pouvoir utiliser des techniques de façonnage à la main comme aplatir au rouleau, replier, étirer et farcir
D-15.02.12	pouvoir utiliser des machines à fabriquer les pâtes comme une presse à ravioli, un laminoir et des planchettes pour gnocchi
D-15.02.13	pouvoir entreposer les pâtes

Sous-tâche

D-15.03 Faire cuire les pâtes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

D-15.03.01	connaître les types de pâtes farcies comme les cannellonis, les raviolis et les dumplings
D-15.03.02	connaître les formes de pâtes comme les spaghettis, les macaronis et les penne
D-15.03.03	connaître les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, aux fines herbes et au poivre noir
D-15.03.04	connaître les pâtes cuites au four comme la lasagne, les manicottis et les cannellonis
D-15.03.05	connaître les types de remplissages comme à la viande, au fromage, aux fruits et aux légumes
D-15.03.06	connaître les températures et les durées de cuisson
D-15.03.07	connaître les proportions d'eau salée et de pâtes
D-15.03.08	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les passoires, les chaudrons, les machines à cuire les pâtes, les pinces et les plats à lasagne
D-15.03.09	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four et frire
D-15.03.10	pouvoir effectuer une évaluation sensorielle pour évaluer le degré de cuisson
D-15.03.11	pouvoir refroidir, conserver et entreposer les pâtes cuites

Sous-tâche

D-15.04 Assembler les plats de pâtes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

D-15.04.01	connaître les types de pâtes farcies comme les cannellonis, les raviolis et les dumplings
D-15.04.02	connaître les formes de pâtes comme les spaghettis, les macaronis et les penne

D-15.04.03	connaître les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, aux fines herbes et au poivre noir
D-15.04.04	connaître les pâtes cuites au four comme la lasagne, les manicottis et les cannellonis
D-15.04.05	connaître les types de remplissages comme à la viande, au fromage, aux fruits et aux légumes
D-15.04.06	pouvoir réchauffer les pâtes cuites avant de les servir
D-15.04.07	pouvoir choisir les sauces selon les types de pâtes
D-15.04.08	pouvoir choisir les types d'assaisonnements et les quantités requises
D-15.04.09	pouvoir suivre l'ordre d'assemblage

Tâche 16 — Préparer les légumineuses, les céréales et les noix.

Contexte

Les légumineuses, les céréales et les noix peuvent être servies seules ou peuvent être utilisées comme ingrédients principaux de plusieurs mets, notamment dans des soupes, des sauces pour salade et des salades. Elles doivent être nettoyées, cuites et entreposées correctement.

Sous-tâche

D-16.01 Choisir les légumineuses, les céréales et les noix.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

D-16.01.01	connaître les types de légumineuses comme les lentilles, les haricots rouges et les haricots de Lima
D-16.01.02	connaître les types de céréales comme le riz sauvage, le riz et l'avoine
D-16.01.03	connaître les types de noix comme les amandes, les noix de Grenoble et les pignons
D-16.01.04	connaître les propriétés comme la saveur, la texture, la couleur et la forme
D-16.01.05	connaître la gravité potentielle de l'allergie aux noix
D-16.01.06	pouvoir évaluer la qualité des ingrédients
D-16.01.07	pouvoir déterminer les produits de remplacement nutritifs des légumineuses, des céréales et des noix pour les protéines

D-16.01.08	pouvoir choisir les types de sauce pour les légumineuses, les céréales et les noix
D-16.01.09	pouvoir choisir les types d'assaisonnements et les quantités requises
D-16.01.10	pouvoir suivre l'ordre d'assemblage

Sous-tâche

D-16.02 Faire cuire les légumineuses, les céréales et les noix.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

D-16.02.01	connaître les types de légumineuses comme les lentilles, les haricots rouges et les haricots de Lima
D-16.02.02	connaître les types de céréales comme le riz sauvage, le riz, l'avoine et le quinoa
D-16.02.03	connaître les types de noix comme les amandes, les noix de Grenoble et les pignons
D-16.02.04	connaître les propriétés comme la saveur, la texture, la couleur et la forme
D-16.02.05	connaître les exigences en matière de trempage
D-16.02.06	connaître les proportions d'eau et de produit
D-16.02.07	connaître les ingrédients complémentaires comme les aromatisants, les fines herbes, les aromates, les légumes et les vins
D-16.02.08	connaître les températures et les durées de cuisson
D-16.02.09	connaître l'effet de l'altitude sur l'ébullition de l'eau
D-16.02.10	connaître les types de mets à base de légumineuses comme le chili, le cassoulet et les burritos
D-16.02.11	connaître les types de mets à base de céréales et de noix comme le taboulé, le riz et les haricots rouges, le riz pilaf et le gruau
D-16.02.12	pouvoir nettoyer les légumineuses, les céréales et les noix
D-16.02.13	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire à la vapeur, cuire au four, rôtir et préparer en pilaf
D-16.02.14	pouvoir déterminer le degré de cuisson en évaluant la texture, le goût et l'aspect
D-16.02.15	pouvoir refroidir, conserver et entreposer les légumineuses, les céréales et les noix cuites
D-16.02.16	pouvoir réchauffer les légumineuses, les céréales et les noix cuites avant de les servir

BLOC E — VIANDE, VOLAILLE ET GIBIER

Tendances

Les variétés de viande, de volaille et de gibier sont plus nombreuses qu'avant. Les consommateurs et les consommatrices exigent de plus en plus des viandes maigres. Des influences externes sur le marché ont modifié la façon de transformer, de produire et de cuire la viande et la volaille.

Les réglementations régionales, nationales et internationales de la salubrité des aliments pour la viande, la volaille et le gibier ont eu des effets sur l'élevage d'animaux et sur la préparation alimentaire.

La demande croissante des communautés multiculturelles pour les abats, utilisés dans les recettes ethniques, a amené l'approvisionnement domestique de ces produits.

Produits connexes (notamment)

Viande : bœuf, porc, agneau, veau.

Gibier à poil : bison, wapiti, caribou, orignal, chevreuil, kangourou, bœuf musqué, sanglier, lapin.

Volaille : poulet, dinde.

Gibier à plumes : caille, faisan, oie, canard, perdrix, pigeon, pintade, autruche, émeu, nandou.

Outils et matériel

Voir l'appendice A.

Tâche 17 — Préparer les viandes et le gibier à poil.

Contexte

Les cuisiniers et les cuisinières préparent aussi bien la viande, comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau, que le gibier à poil, comme le bison, le caribou et le sanglier. Les cuisiniers et les cuisinières doivent porter une attention particulière lors de la préparation pour éviter le gaspillage. Les méthodes de préparation et de cuisson de la viande et du gibier à poil sont semblables.

Sous-tâche

E-17.01 Choisir les viandes et le gibier à poil.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-17.01.01	connaître les types de viandes comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau
E-17.01.02	connaître les types de gibiers à poil comme le chevreuil, le wapiti, le bison et le caribou
E-17.01.03	connaître les viandes d'animaux élevés en liberté, les viandes biologiques et le gibier à poils
E-17.01.04	connaître les coupes primaires comme la longe, la côte et le bloc d'épaule
E-17.01.05	connaître les coupes secondaires et conditionnées comme les côtes levées, le bifteck et la côtelette
E-17.01.06	connaître les catégories de viande, l'étiquetage des viandes et les méthodes de maturation de la viande
E-17.01.07	connaître l'utilisation des différents types et des différentes coupes de viande
E-17.01.08	connaître la viande marbrée
E-17.01.09	pouvoir évaluer les qualités, les tailles et les catégories de viande
E-17.01.10	pouvoir déterminer la méthode de maturation de la viande

Sous-tâche

E-17.02 Transformer les viandes et le gibier à poil.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-17.02.01	connaître les types de viandes comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau
E-17.02.02	connaître les types de gibiers à poil comme le chevreuil, le wapiti, le bison et le caribou
E-17.02.03	connaître la structure des os, du cartilage et des muscles
E-17.02.04	connaître les catégories de viande
E-17.02.05	connaître les propriétés de la viande et du gibier à poil comme la teneur en matière grasse et les origines
E-17.02.06	connaître les méthodes de décongélation
E-17.02.07	pouvoir reconnaître les coupes primaires comme la longe, la côte et le bloc d'épaule
E-17.02.08	pouvoir reconnaître les coupes secondaires et conditionnées comme les côtes levées, le bifteck et la côtelette
E-17.02.09	pouvoir choisir et utiliser les outils de transformation comme le hachoir et les couperets
E-17.02.10	pouvoir diviser en coupes secondaires et conditionnées
E-17.02.11	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme parer, hacher, paner, attendrir, mariner, assaisonner, ficeler et inciser
E-17.02.12	pouvoir minimiser le gaspillage et utiliser les surplus exploitables
E-17.02.13	pouvoir entreposer la viande transformée et le gibier à poil

Sous-tâche

E-17.03 Faire cuire les viandes et le gibier à poil.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-17.03.01	connaître les degrés de cuisson comme saignant, à point et bien cuit
E-17.03.02	connaître les températures de cuisson appropriées selon le type et la coupe de viande

E-17.03.03	connaître la structure des muscles et la viande marbrée, et leur effet sur la cuisson
E-17.03.04	connaître les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les épices, le vin et les marinades
E-17.03.05	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson humide et à sec
E-17.03.06	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson comme le gril, le four, le tournebroche et la salamandre
E-17.03.07	pouvoir estimer le temps nécessaire pour cuire les viandes
E-17.03.08	pouvoir évaluer le degré de cuisson de la viande au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille, le touché et le test de la fourchette
E-17.03.09	pouvoir effectuer une évaluation sensorielle
E-17.03.10	pouvoir laisser reposer la viande
E-17.03.11	pouvoir conserver et entreposer la viande selon la réglementation en matière de santé

Sous-tâche

E-17.04 Découper les viandes et le gibier à poil.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-17.04.01	connaître la structure des os, du cartilage et des muscles
E-17.04.02	pouvoir choisir et utiliser les outils de coupe
E-17.04.03	pouvoir choisir les techniques de découpage
E-17.04.04	pouvoir découper selon les portions souhaitées
E-17.04.05	pouvoir refroidir, conserver et entreposer la viande découpée selon la réglementation en matière de santé

Tâche 18 — Préparer la volaille et le gibier à plumes.

Contexte

Les cuisiniers et les cuisinières préparent autant la volaille domestique, comme le poulet et la dinde, que le gibier à plumes comme le faisan, la caille et le canard. Les principes de préparation sont semblables, quoique plusieurs espèces de gibiers à plumes demandent une température de cuisson inférieure à celle de la volaille. En effet, pour réduire les risques de contamination, la volaille doit être cuite à température élevée.

Sous-tâche

E-18.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-18.01.01	connaître les types de volailles comme le poulet et la dinde
E-18.01.02	connaître les catégories de volaille et de gibier à plumes, et l'étiquetage
E-18.01.03	connaître les classifications de volaille comme à rôtir et à frire
E-18.01.04	connaître les types de gibiers à plumes comme la caille, le faisan, la perdrix et le canard
E-18.01.05	connaître les volailles biologiques et élevées en liberté et le gibier à plumes
E-18.01.06	connaître les coupes de volaille et de gibier à plumes comme les poitrines, les demis, les quarts et les suprêmes
E-18.01.07	connaître l'utilisation des différents types et des différentes coupes de volaille et de gibier à plumes
E-18.01.08	pouvoir évaluer la fraîcheur et la qualité de la volaille et du gibier à plumes

Sous-tâche

E-18.02 Transformer la volaille et le gibier à plumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-18.02.01	connaître les types de volailles comme le poulet et la dinde
E-18.02.02	connaître les catégories de volaille et de gibier à plumes, et l'étiquetage
E-18.02.03	connaître les classifications de volaille comme à rôtir et à frire
E-18.02.04	connaître les coupes de volaille et de gibier à plumes comme les poitrines, les demis, les quarts et les suprêmes
E-18.02.05	connaître les propriétés de la volaille et du gibier à plumes comme la teneur en matière grasse et les origines
E-18.02.06	connaître la méthode de décongélation
E-18.02.07	connaître les facteurs particuliers à considérer relativement à la contamination croisée pour la volaille et le gibier à plumes
E-18.02.08	pouvoir couper la volaille et le gibier à plumes selon les coupes souhaitées
E-18.02.09	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme parer, désosser, larder, barder, paner, mariner, assaisonner, traiter à la saumure, fumer, trousser et inciser
E-18.02.10	pouvoir farcir des portions individuelles de volaille et de gibier à plumes
E-18.02.11	pouvoir entreposer la volaille et le gibier à plumes transformés
E-18.02.12	pouvoir minimiser le gaspillage et utiliser les surplus exploitables

Sous-tâche

E-18.03 Faire cuire la volaille et le gibier à plumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-18.03.01	connaître les méthodes de cuisson à sec et humide
E-18.03.02	connaître les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les vins et les marinades

E-18.03.03	connaître les facteurs particuliers à considérer pour la cuisson de la volaille domestique et du gibier à plumes comme la température et le degré de cuisson
E-18.03.04	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme le four, le tournebroche et la friteuse
E-18.03.05	pouvoir estimer le temps nécessaire pour la cuisson selon le poids et l'épaisseur
E-18.03.06	pouvoir évaluer le degré de cuisson au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille, le touché et le test de la fourchette
E-18.03.07	pouvoir effectuer une évaluation sensorielle
E-18.03.08	pouvoir laisser reposer la volaille et le gibier à plumes
E-18.03.09	pouvoir refroidir, conserver et entreposer la volaille et le gibier à plumes
E-18.03.10	pouvoir remettre en température la volaille et le gibier à plumes

---

Sous-tâche

E-18.04 Découper la volaille et le gibier à plumes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-18.04.01	connaître la structure des os, du cartilage et des muscles
E-18.04.02	pouvoir choisir et utiliser les outils de coupe
E-18.04.03	pouvoir choisir les techniques de découpage
E-18.04.04	pouvoir découper selon les portions souhaitées
E-18.04.05	pouvoir refroidir, conserver et entreposer la volaille et le gibier à plumes découpés

Tâche 19 Préparer les abats.

Contexte Les abats exigent des méthodes de manutention et de préparation particulières.

Sous-tâche

E-19.01 Choisir les abats.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-19.01.01	connaître les types d'abats comme le ris, le foie, le cœur, les reins, la langue, les tripes et la queue de bœuf
E-19.01.02	connaître la réglementation relative aux abats
E-19.01.03	connaître la qualité des abats
E-19.01.04	connaître les utilisations des abats
E-19.01.05	pouvoir reconnaître les abats

Sous-tâche

E-19.02 Transformer les abats.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-19.02.01	connaître les types d'abats comme le ris, le foie, le cœur, les reins, la langue, les tripes et la queue de bœuf
E-19.02.02	connaître les méthodes de décongélation
E-19.02.03	connaître les méthodes de manutention et d'entreposage des abats
E-19.02.04	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation des abats
E-19.02.05	pouvoir vider et nettoyer les abats

E-19.02.06	pouvoir retirer les membranes et les vaisseaux sanguins
E-19.02.07	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme barder, paner, attendrir, mariner, assaisonner, traiter à la saumure, fumer, séparer en portions et ficeler

---

Sous-tâche

E-19.03 Faire cuire les abats.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

E-19.03.01	connaître les types d'abats comme le ris, le foie, le cœur, les reins, la langue, les tripes et la queue de bœuf
E-19.03.02	connaître les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les vins et les marinades
E-19.03.03	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson
E-19.03.04	pouvoir suivre les méthodes et les procédés de cuisson
E-19.03.05	pouvoir estimer le temps nécessaire pour la cuisson des abats selon le type
E-19.03.06	pouvoir évaluer le degré de cuisson des abats au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille, le touché et le test de la fourchette
E-19.03.07	pouvoir effectuer une évaluation sensorielle
E-19.03.08	pouvoir refroidir, conserver et entreposer les abats
E-19.03.09	pouvoir découper les abats selon les portions requises

BLOC F

POISSON, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

Tendances

Le poisson, les mollusques et les crustacés sont maintenant servis à une température interne inférieure à ce qui se faisait par le passé.

La cuisson du poisson, des mollusques et des crustacés a évolué au Canada grâce aux tendances multiculturelles. Il y a une augmentation de la variété et de la disponibilité du poisson, des mollusques et des crustacés. Les sauces sont plus légères qu'avant.

La pisciculture a permis de satisfaire à la demande et de mettre fin aux pénuries saisonnières à travers le Canada.

On constate que le gouvernement intervient de plus en plus dans les activités du Marine Stewardship de même que dans la demande pour les espèces de poissons durables.

Produits connexes

Poisson, mollusques et crustacés.

Outils et matériel

Voir l'appendice A.

Tâche 20 — Préparer le poisson.

Contexte Il y a une grande variété de poissons et il est essentiel que ceux-ci soient frais et de qualité. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être conscients de l'importance de bien manipuler, entreposer et préparer les différents types de poissons.

Sous-tâche

F-20.01 Choisir le poisson.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-20.01.01	connaître les variétés du poisson comme le saumon, le flétan, la truite et le doré jaune
F-20.01.02	connaître les origines du poisson comme le poisson sauvage, le poisson d'élevage, le poisson en eau douce et le poisson en eau salée
F-20.01.03	connaître la disponibilité saisonnière des produits frais comme le flétan et le saumon
F-20.01.04	connaître les termes culinaires relatifs au poisson comme entier, paré et en filet
F-20.01.05	connaître les méthodes de congélation comme la congélation en mer, la congélation en bloc, la surgélation individuelle et la congélation à terre
F-20.01.06	connaître les méthodes de conditionnement comme le conditionnement sous vide et les lits de glace
F-20.01.07	connaître la réglementation relative aux poissons
F-20.01.08	pouvoir évaluer la qualité et la fraîcheur du poisson
F-20.01.09	pouvoir faire la distinction entre le poisson frais et décongelé
F-20.01.10	pouvoir reconnaître les catégories de poisson comme le poisson rond et le poisson plat

Sous-tâche

F-20.02 Transformer le poisson.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-20.02.01	connaître les méthodes sécuritaires de manutention du poisson
F-20.02.02	connaître les termes culinaires relatifs au poisson comme entier, paré et en filet
F-20.02.03	connaître les techniques de préparation alternatives comme sashimi, ceviche et fumé à froid
F-20.02.04	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson selon la coupe
F-20.02.05	pouvoir décongeler le poisson surgelé
F-20.02.06	pouvoir couper, écailler, parer et enlever les arêtes selon le type de poisson et son utilisation
F-20.02.07	pouvoir assortir la coupe du poisson aux méthodes de cuisson comme poché, frit et cuit à la salamandre
F-20.02.08	pouvoir utiliser les parures de poisson pour faire des purées, des mousses et des quenelles
F-20.02.09	pouvoir entreposer le poisson selon la réglementation en matière de santé

Sous-tâche

F-20.03 Faire cuire le poisson.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-20.03.01	connaître les méthodes sécuritaires de manutention du poisson
F-20.03.02	connaître les termes culinaires relatifs au poisson comme entier, paré et en filet
F-20.03.03	connaître les exigences relatives à la cuisson
F-20.03.04	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson comme le poêlon, le gril, le four et la plaque
F-20.03.05	pouvoir appliquer les techniques comme pocher, cuire à la vapeur, rôtir à la poêle, cuire à la friteuse et cuire à la salamandre

F-20.03.06	pouvoir précuire et conserver le poisson pour la production de masse
F-20.03.07	pouvoir estimer le temps nécessaire pour cuire le poisson
F-20.03.08	pouvoir évaluer le degré de cuisson du poisson au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille et le touché
F-20.03.09	pouvoir effectuer une évaluation sensorielle
F-20.03.10	pouvoir associer les sauces et les garnitures appropriées aux types de poissons
F-20.03.11	pouvoir assaisonner le poisson selon les exigences

---

Sous-tâche

F-20.04 Apprêter le poisson.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-20.04.01	connaître les températures de service
F-20.04.02	connaître les techniques classiques pour apprêter le poisson
F-20.04.03	pouvoir choisir les sauces et les garnitures appropriées aux types de poissons
F-20.04.04	pouvoir utiliser des fines herbes, des épices et des assaisonnements pour le poisson
F-20.04.05	pouvoir découper le poisson
F-20.04.06	pouvoir refroidir, conserver et entreposer le poisson apprêté

Tâche 21 — Préparer les mollusques et les crustacés.

Contexte

Il y a une grande variété de mollusques et de crustacés, et il est essentiel que ceux-ci soient frais et de qualité. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être conscients de l'importance de bien entreposer et de bien préparer les différentes variétés de mollusques et de crustacés. Des précautions particulières doivent être prises lors de la manipulation, et de la cuisson des mollusques et des crustacés en raison de leur nature délicate et des personnes allergiques aux mollusques et aux crustacés.

Sous-tâche

F-21.01 Choisir les mollusques et les crustacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-21.01.01	connaître le classement, la qualité et la fraîcheur des mollusques et des crustacés
F-21.01.02	connaître les origines de mollusques et de crustacés et leurs variétés
F-21.01.03	connaître la disponibilité saisonnière des produits frais comme le homard, le crabe et les huîtres
F-21.01.04	connaître la classification des mollusques et des crustacés comme les céphalopodes
F-21.01.05	connaître les termes culinaires relatifs aux mollusques et aux crustacés
F-21.01.06	connaître le calibre des mollusques et des crustacés
F-21.01.07	connaître les méthodes sécuritaires de manutention des mollusques et des crustacés
F-21.01.08	connaître les méthodes de congélation des mollusques et des crustacés comme la congélation en mer, la congélation à terre et la surgélation individuelle
F-21.01.09	connaître les méthodes de conditionnement des mollusques et des crustacés comme le conditionnement sous vide, les lits de glace et les sacs à crustacés congelés
F-21.01.10	connaître la réglementation relative aux mollusques et aux crustacés comme la conservation des étiquettes du point d'origine
F-21.01.11	pouvoir faire la distinction entre les mollusques et les crustacés frais et décongelés

F-21.01.12 pouvoir effectuer une évaluation sensorielle comme vérifier l'odeur, la forme et les caractéristiques physiques

F-21.01.13 pouvoir suivre les méthodes d'entreposage y compris l'entreposage des mollusques et des crustacés vivants

---

Sous-tâche

F-21.02 Transformer les mollusques et les crustacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-21.02.01 connaître les méthodes sécuritaires de manutention des mollusques et des crustacés

F-21.02.02 connaître les termes culinaires relatifs aux mollusques et aux crustacés

F-21.02.03 connaître les techniques de préparation de rechange comme ceviche, fumé à froid, fumé à chaud et saumuré

F-21.02.04 pouvoir appliquer les méthodes de cuisson selon la catégorie et l'espèce

F-21.02.05 pouvoir décongeler les mollusques et les crustacés surgelés

F-21.02.06 pouvoir décoquer, déveiner, ébarber, couper et parer les mollusques et les crustacés

F-21.02.07 pouvoir assortir les mollusques et les crustacés aux méthodes de cuisson comme pochés, frits et cuits à la salamandre

F-21.02.08 pouvoir suivre les méthodes d'entreposage, y compris l'entreposage des mollusques et des crustacés vivants

F-21.02.09 pouvoir minimiser le gaspillage et utiliser les surplus exploitables pour les fonds, les sauces et les soupes

Sous-tâche

F-21.03 Faire cuire les mollusques et les crustacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-21.03.01	connaître les méthodes sécuritaires de manutention des mollusques et des crustacés
F-21.03.02	connaître les termes culinaires relatifs aux mollusques et aux crustacés comme en papillote, thermidor, au gratin et cuit au four
F-21.03.03	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson comme le four combiné, le poêlon, le gril, le four à vapeur et le four
F-21.03.04	pouvoir appliquer les techniques de cuisson des mollusques et des crustacés comme pocher, cuire à la vapeur, rôtir à la poêle, cuire à la friteuse et cuire au grilloir
F-21.03.05	pouvoir précuire et conserver les mollusques et les crustacés pour la production de masse
F-21.03.06	pouvoir estimer le temps nécessaire pour la cuisson des mollusques et des crustacés
F-21.03.07	pouvoir évaluer le degré de cuisson des mollusques et des crustacés au moyen de diverses méthodes et de divers outils comme l'utilisation du thermomètre, le touché et l'évaluation visuelle
F-21.03.08	pouvoir effectuer une évaluation sensorielle
F-21.03.09	pouvoir choisir les sauces et les garnitures appropriées aux types de mollusques et de crustacés
F-21.03.10	pouvoir utiliser des fines herbes, des épices et des assaisonnements pour les mollusques et les crustacés

Sous-tâche

F-21.04 Apprêter les mollusques et les crustacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

F-21.04.01	connaître les températures de service
F-21.04.02	connaître les mets classiques comme les mollusques et les crustacés Newburg, les huîtres Rockefeller et la coquille Saint-Jacques
F-21.04.03	pouvoir choisir les sauces et les garnitures appropriées aux types de mollusques et de crustacés
F-21.04.04	pouvoir utiliser des fines herbes, des épices et des assaisonnements pour les mollusques et les crustacés

Tendances

En raison de l'augmentation de la demande de polyvalence du personnel, la définition de garde-manger, qui signifiait à la base « cuisine froide », a évolué pour englober un plus grand nombre de tâches.

Les sauces pour salade et les condiments précuisinés sont de plus en plus utilisés.

Produits connexes (notamment)

Salades : verdures, composées, gelées, légumes, fruits, garniture, sauces pour salade, marinades.

Hors-d'œuvre : pâte, pains, canapés, fruits, viande, légumes, fruits de mer.

Sandwiches : pains, remplissages, condiments, garnitures.

Pâtés et terrines : pâte, viandes et abats, fruits de mer, légumes, aspics, gelées.

Condiments et accompagnements : relishes, chutney, salsa, moutardes, mayonnaise, légumes, câpres.

Aspics, gelées et glaçages : gélatine, fonds clarifiés, pectine, sucre, sirop.

Outils et matériel

Voir l'appendice A.

Tâche 22 — Préparer les salades.

Contexte Les salades combinent différents ingrédients comme des légumes, des fruits, des céréales, des légumineuses, de la viande, des fruits de mer et du fromage. Elles peuvent être servies chaudes ou froides. Les sauces pour salade rehaussent la saveur et améliorent la texture et l'aspect des salades, et servent à les humecter. Il est important de préparer les salades peu de temps avant de servir.

Sous-tâche

G-22.01 Choisir les ingrédients pour les salades.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-22.01.01	connaître les salades froides et tièdes
G-22.01.02	connaître les types de salades comme les salades composées, les verdures et les gelées
G-22.01.03	connaître les ingrédients pour les salades comme les légumes-feuilles, les sauces pour salade et les garnitures
G-22.01.04	connaître les types de sauces pour salade comme les vinaigrettes et les sauces à base de mayonnaise
G-22.01.05	pouvoir reconnaître les ingrédients
G-22.01.06	pouvoir évaluer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

G-22.02 Transformer les ingrédients pour les salades.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-22.02.01	connaître les salades froides et tièdes
G-22.02.02	connaître les types de salades comme les salades composées, les verdures et les gelées

G-22.02.03	connaître les ingrédients pour les salades comme les légumes-feuilles, les sauces pour salade et les garnitures
G-22.02.04	connaître les types de sauces pour salade comme les vinaigrettes et les sauces à base de mayonnaise
G-22.02.05	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme nettoyer, faire tremper, assécher et couper
G-22.02.06	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation comme l'essoreuse à salade, la peleuse-éplucheuse et la râpe
G-22.02.07	pouvoir préparer les ingrédients cuits ou crus pour les salades composées
G-22.02.08	pouvoir préparer les garnitures à salade

Sous-tâche

G-22.03 Transformer les sauces pour salade.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-22.03.01	connaître les salades froides et tièdes
G-22.03.02	connaître les ingrédients des sauces pour salade comme l'huile, le vinaigre, les émulsifiants et les assaisonnements
G-22.03.03	connaître les types de sauces pour salade comme les vinaigrettes et les sauces à base de mayonnaise
G-22.03.04	connaître les recettes requises des sauces pour salade
G-22.03.05	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les fouets, le robot culinaire et le mélangeur à main
G-22.03.06	pouvoir utiliser les aromatisants pour sauces pour salade comme les assaisonnements, les vins et les vinaigres
G-22.03.07	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme l'émulsion, la réduction et la combinaison
G-22.03.08	pouvoir entreposer les sauces pour salade

Sous-tâche

G-22.04 Assembler les salades.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-22.04.01 connaître les proportions d'ingrédients pour salade et de sauce pour salade

G-22.04.02 connaître les styles de présentation comme l'étagement et le garnissage

G-22.04.03 connaître les températures requises pour les types de salades

G-22.04.04 pouvoir combiner les ingrédients pour les salades composées

Tâche 23 Préparer les hors-d'œuvre.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières préparent ces bouchées chaudes et froides en grande quantité. Elles sont préparées à partir de différents ingrédients comme de la viande, des légumes, des fruits et du pain.

Sous-tâche

G-23.01 Choisir les ingrédients pour les hors-d'œuvre.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-23.01.01 connaître les types de hors-d'œuvre chauds comme les satays, les tartelettes, les spanakopita et les dim sum

G-23.01.02 connaître les types de hors-d'œuvre froids comme les canapés, les sushis et la trempette aux légumes

G-23.01.03 connaître les ingrédients pour les hors-d'œuvre

G-23.01.04 connaître les exigences en matière d'entreposage

G-23.01.05 pouvoir évaluer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

G-23.02 Transformer les ingrédients pour les hors-d'œuvre.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-23.02.01	connaître les types de hors-d'œuvre chauds comme les satays, les tartelettes, les spanakopita et les dim sum
G-23.02.02	connaître les types de hors-d'œuvre froids comme les canapés, les sushis et la trempette aux légumes
G-23.02.03	connaître les ingrédients pour les hors-d'œuvre
G-23.02.04	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation
G-23.02.05	pouvoir appliquer les méthodes de transformation
G-23.02.06	pouvoir cuire les composants des hors-d'œuvre
G-23.02.07	pouvoir entreposer les composants des hors-d'œuvre
G-23.02.08	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson à sec et humide

Sous-tâche

G-23.03 Apprêter les hors-d'œuvre.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-23.03.01	connaître les types de hors-d'œuvre chauds comme les satays, les tartelettes, les spanakopita et les dim sum
G-23.03.02	connaître les types de hors-d'œuvre froids comme les canapés, les sushis et la trempette aux légumes
G-23.03.03	connaître les ingrédients pour les hors-d'œuvre
G-23.03.04	connaître les garnitures pour hors-d'œuvre
G-23.03.05	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson à sec et humide
G-23.03.06	pouvoir déterminer les températures appropriées pour les hors-d'œuvre
G-23.03.07	pouvoir maintenir la température requise pour les hors-d'œuvre

Tâche 24 Préparer les sandwiches.

Contexte Les garnitures et les combinaisons pour sandwiches sont très variées.

Sous-tâche

G-24.01 Choisir les ingrédients pour les sandwiches.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-24.01.01	connaître les types de pains comme plats, au levain et à la levure
G-24.01.02	connaître les types de sandwiches chauds comme le reuben, le monte cristo, le western et le hamburger
G-24.01.03	connaître les types de sandwiches froids comme en rouleaux, roulés et à la charcuterie
G-24.01.04	connaître les composants des sandwiches comme la viande, les condiments, les garnitures, les légumes et les fruits
G-24.01.05	pouvoir évaluer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

G-24.02 Transformer les ingrédients pour les sandwiches.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-24.02.01	connaître les types de pains comme plats, au levain et à la levure
G-24.02.02	connaître les types de sandwiches chauds comme le reuben, le monte cristo, le western et le hamburger
G-24.02.03	connaître les types de sandwiches froids comme en rouleaux, roulés et à la charcuterie
G-24.02.04	connaître les composants des sandwiches comme la viande, les condiments, les garnitures, les légumes et les fruits
G-24.02.05	connaître les températures requises

G-24.02.06	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation
G-24.02.07	pouvoir appliquer les méthodes de transformation
G-24.02.08	pouvoir cuire les composants des sandwiches
G-24.02.09	pouvoir entreposer les composants des sandwiches

Sous-tâche

G-24.03 Assembler les sandwiches.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-24.03.01	connaître les types de pains comme plats, au levain et à la levure
G-24.03.02	connaître les types de sandwiches chauds comme le reuben, le monte cristo, le western et le hamburger
G-24.03.03	connaître les types de sandwiches froids comme en rouleaux, roulés et à la charcuterie
G-24.03.04	connaître les composants des sandwiches comme la viande, les condiments, les garnitures, les légumes et les fruits
G-24.03.05	connaître les températures requises
G-24.03.06	connaître l'ordre d'assemblage
G-24.03.07	pouvoir établir l'ordre de priorité des étapes d'assemblage
G-24.03.08	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel d'assemblage des sandwiches
G-24.03.09	pouvoir utiliser les garnitures
G-24.03.10	pouvoir couper les sandwiches
G-24.03.11	pouvoir conserver et entreposer les ingrédients et les sandwiches assemblés

Tâche 25 — Préparer les pâtés et les terrines.

Contexte Généralement, les pâtés sont faits de hachis de viande fins aromatisés, enrobés de pâte, puis cuits. Ils sont servis chauds ou froids. Les terrines sont faites de hachis de viande grossiers façonnés en pain, couverts, bardés et cuits, sans pâte.

Sous-tâche

G-25.01 Choisir les ingrédients pour les pâtés et les terrines.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-25.01.01	connaître les types de pâtés comme traditionnels (avec pâte) et non traditionnels (sans pâte)
G-25.01.02	connaître les types de terrines comme la mousseline, la terrine aux légumes et aux fruits de mer
G-25.01.03	connaître les liants
G-25.01.04	connaître les composants des pâtés et des terrines comme le foie, les aromatisants et les garnitures
G-25.01.05	pouvoir évaluer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

G-25.02 Transformer les ingrédients pour les pâtés et les terrines.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-25.02.01	connaître les types de pâtés comme traditionnels (avec pâte) et non traditionnels (sans pâte)
G-25.02.02	connaître les types de terrines comme la mousseline, la terrine aux légumes et aux fruits de mer
G-25.02.03	connaître les liants

G-25.02.04	connaître les composants des pâtés et des terrines comme le foie, les aromatisants et les garnitures
G-25.02.05	connaître les composants connexes comme la pâte et les aspics
G-25.02.06	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme hacher, émulsifier, mariner, faire tremper, modeler et mouler
G-25.02.07	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation
G-25.02.08	pouvoir choisir les températures pendant la transformation
G-25.02.09	pouvoir conserver et entreposer les ingrédients transformés
G-25.02.10	pouvoir assembler les ingrédients pour les pâtés et les terrines

---

Sous-tâche

G-25.03 Apprêter les pâtés et les terrines.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-25.03.01	connaître les types de pâtés comme traditionnels (avec pâte) et non traditionnels (sans pâte)
G-25.03.02	connaître les types de terrines comme la mousseline, la terrine aux légumes et aux fruits de mer
G-25.03.03	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel
G-25.03.04	pouvoir cuire les pâtés et les terrines
G-25.03.05	pouvoir estimer le temps nécessaire pour la cuisson des pâtés et des terrines
G-25.03.06	pouvoir évaluer le degré de cuisson des pâtés et des terrines au moyen d'un thermomètre
G-25.03.07	pouvoir effectuer une évaluation sensorielle
G-25.03.08	pouvoir refroidir les pâtés et les terrines
G-25.03.09	pouvoir couper les pâtés et les terrines
G-25.03.10	pouvoir entreposer les pâtés et les terrines apprêtés

Tâche 26 Préparer les condiments et les accompagnements.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières préparent les condiments destinés à être servis, généralement froids, avec certains mets comme les sandwiches, les fromages et les hors-d'œuvre.

Sous-tâche

G-26.01 Choisir les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-26.01.01 connaître les types de condiments et d'accompagnements comme les moutardes, les relishes et les chutneys

G-26.01.02 connaître les ingrédients comme les légumes, les fruits, les huiles et les vinaigres

G-26.01.03 connaître la disponibilité saisonnière des ingrédients

G-26.01.04 pouvoir assortir les condiments et les accompagnements aux aliments

G-26.01.05 pouvoir évaluer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

G-26.02 Transformer les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-26.02.01 connaître les types de condiments et d'accompagnements comme les moutardes, les relishes et les chutneys

G-26.02.02 connaître les ingrédients comme les légumes, les fruits, les huiles et les vinaigres

G-26.02.03 connaître l'ordre de transformation

G-26.02.04 pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel

G-26.02.05	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme hacher, mêler, mélanger, fouetter et cuire
G-26.02.06	pouvoir ajouter des aromatisants, des assaisonnements et des épaississants
G-26.02.07	pouvoir entreposer et présenter les condiments et les accompagnements

Tâche 27 — Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.

Contexte

Un aspic est une gelée claire faite à partir d'un fond clarifié gélifié. Les aspics servent souvent de décoration, mais ils sont aussi utilisés pour protéger les aliments exposés.

Les gelées sont des produits finis et sont souvent utilisées pour compléter une assiette.

Dans le garde-manger, les glaçages sont des enrobages de finition brillants à base d'aspic.

Sous-tâche

G-27.01 Choisir les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-27.01.01	connaître les types d'aspics comme les aspics à la viande et aux légumes
G-27.01.02	connaître les types de gelées comme les gelées aux fruits et aux légumes
G-27.01.03	connaître les types de glaçages comme les glaçages nature et aromatisés
G-27.01.04	connaître les ingrédients comme la gélatine, la pectine, l'agar-agar, le sucre, les légumes et les fruits
G-27.01.05	pouvoir assortir les aspics, les gelées et les glaçages aux aliments
G-27.01.06	pouvoir évaluer la qualité et les propriétés des ingrédients

Sous-tâche

G-27.02 Transformer les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

G-27.02.01	connaître les types d'aspics comme les aspics à la viande et aux légumes
G-27.02.02	connaître les types de gelées comme les gelées aux fruits et aux légumes
G-27.02.03	connaître les types de glaçages comme les glaçages nature et aromatisés
G-27.02.04	connaître les ingrédients comme la gélatine, la pectine, l'agar-agar, le sucre, les légumes et les fruits
G-27.02.05	connaître les proportions de liquide et de gélatine
G-27.02.06	connaître les exigences relatives à la température du liquide
G-27.02.07	connaître la température et la durée de prise
G-27.02.08	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme mélanger, laisser tremper et chauffer
G-27.02.09	pouvoir conserver le produit à la température requise pendant la prise du glaçage
G-27.02.10	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel
G-27.02.11	pouvoir mouler des aspics et des gelées
G-27.02.12	pouvoir placer et entreposer le produit fini à la température requise
G-27.02.13	pouvoir préparer un aspic

BLOC H PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS

Tendances

Il y a une tendance accrue vers l'utilisation de lait et de produits à base d'œufs modifiés, et leurs succédanés, pour pouvoir répondre aux restrictions, aux régimes et aux normes de salubrité alimentaires qui sont de plus en plus nombreux. Les recettes contenant uniquement des blancs d'œufs et du lait à faible teneur en matière grasse sont plus courantes qu'avant. Le souci de la qualité et de la sécurité est important pour la préparation de ces mets de même que la connaissance et la prise en considération des personnes qui sont allergiques aux produits laitiers.

En Amérique du Nord, on constate que les gens ont un intérêt fort grandissant pour les fromages fermiers, artisanaux et régionaux.

Produits connexes (notamment)

Produits laitiers : fromage, lait, crème, succédanés laitiers, beurre, produits de culture, laits spécialisés.

Œufs et produits connexes : œufs entiers, jaunes d'œufs, blancs d'œufs, et succédanés d'œufs en poudre ou liquides.

Outils et matériel

Voir l'appendice A.

Tâche 28 — Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait.

Contexte

Pour préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait, il faut choisir et comprendre les diverses propriétés de chaque produit. Il est important de comprendre les méthodes utilisées pour incorporer le fromage et les produits dérivés du lait dans les recettes. Il faut aussi porter une attention particulière à la qualité et à la sécurité lors de la préparation de ces mets. Aux fins de la présente analyse, les produits laitiers comprennent aussi les succédanés laitiers.

Sous-tâche

H-28.01 Choisir les fromages et les ingrédients dérivés du lait.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

H-28.01.01	connaître les propriétés des fromages et des produits laitiers
H-28.01.02	connaître les succédanés laitiers comme le lait de soja, le lait en poudre et la margarine
H-28.01.03	connaître la classification des fromages comme à pâte molle, demi-dure et dure
H-28.01.04	connaître l'origine du fromage comme la région et l'animal
H-28.01.05	connaître les produits laitiers aromatisés comme infusés, mélangés et vieillis
H-28.01.06	connaître les indicateurs de maturité du fromage comme l'âge, la texture, l'odeur et le goût
H-28.01.07	connaître les produits laitiers de culture comme la crème sure, le yogourt et le fromage cottage
H-28.01.08	connaître les différentes teneurs en matière grasse des produits laitiers et des succédanés laitiers comme le lait, le beurre et le yogourt
H-28.01.09	pouvoir reconnaître la fraîcheur des produits laitiers
H-28.01.10	pouvoir reconnaître la qualité du fromage comme affiné et non affiné
H-28.01.11	pouvoir reconnaître les produits laitiers comme le lait écrémé, le lait entier, le babeurre et la crème

H-28.01.12	pouvoir faire la distinction entre les laits spécialisés comme, le lait de soja, le lait de chèvre et le lait de bison
H-28.01.13	pouvoir reconnaître les types de beurre et les succédanés du beurre comme salé, non salé et aromatisé

Sous-tâche

H-28.02 Transformer les fromages et les ingrédients dérivés du lait.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

H-28.02.01	connaître les propriétés des fromages et des produits laitiers
H-28.02.02	connaître les différentes teneurs en matière grasse des produits laitiers comme le lait, le beurre et le yogourt
H-28.02.03	connaître la classification des fromages comme à pâte molle, demi-dure et dure
H-28.02.04	connaître les indicateurs de maturité du fromage comme l'âge, la texture, l'odeur et le goût
H-28.02.05	connaître les températures de service du beurre, du fromage et du lait
H-28.02.06	pouvoir reconnaître la fraîcheur des produits laitiers
H-28.02.07	pouvoir incorporer de l'air dans les produits comme le beurre, la crème et les fromages fouettés
H-28.02.08	pouvoir ajouter du fromage et des produits laitiers aux recettes en respectant l'ordre
H-28.02.09	pouvoir tempérer ou infuser les produits laitiers comme les beurres composés et les sauces aromatisées au fromage
H-28.02.10	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les râpes et les couteaux à fromage et les chaudrons et les casseroles non réactifs
H-28.02.11	pouvoir choisir les techniques de transformation du fromage comme effilocher, émietter, râper et trancher
H-28.02.12	pouvoir entreposer les produits conformément à la réglementation et aux codes en matière d'hygiène

Sous-tâche

H-28.03 Apprêter les fromages et les produits dérivés du lait.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

H-28.03.01	connaître les propriétés des fromages et des produits laitiers
H-28.03.02	connaître les différentes teneurs en matière grasse des produits laitiers comme le lait, le beurre et le yogourt
H-28.03.03	connaître les températures de service du beurre, du fromage et du lait
H-28.03.04	pouvoir assortir les ingrédients aux types de recettes comme les hors-d'œuvre et les soupes
H-28.03.05	pouvoir incorporer de l'air dans les produits comme le beurre, la crème et les fromages fouettés
H-28.03.06	pouvoir tempérer ou infuser les produits laitiers comme les beurres composés et les sauces au fromage aromatisées
H-28.03.07	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les râpes et les couteaux à fromage et les chaudrons et les casseroles non réactifs
H-28.03.08	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson comme au gratin, en fondue et en friture
H-28.03.09	pouvoir choisir les garnitures et les accompagnements comme les fruits, les noix, les fines herbes et les épices

Tâche 29 — Préparer les œufs et les mets à base d'œufs.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières doivent bien comprendre l'importance et la finesse des œufs et des produits dérivés. Les œufs peuvent servir, entre autres, d'agents de levage et de liants, et ils peuvent être utilisés seuls pour créer plusieurs mets.

Sous-tâche

H-29.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

H-29.01.01	connaître les catégories et les grosseurs d'œufs
H-29.01.02	connaître la fraîcheur des œufs
H-29.01.03	connaître la qualité des ingrédients
H-29.01.04	connaître les exigences relatives à la date de conditionnement et à la date de péremption des œufs
H-29.01.05	connaître les produits d'œufs comme les blancs d'œufs, la poudre d'œuf, les jaunes d'œufs congelés et les œufs pasteurisés
H-29.01.06	connaître les succédanés d'œufs comme les succédanés d'œufs liquides, le tofu et les succédanés d'œufs en poudre
H-29.01.07	connaître les caractéristiques des ingrédients comme la teneur en matière grasse des jaunes et des blancs
H-29.01.08	pouvoir faire la distinction entre les œufs de spécialité comme les œufs de caille et de canard

Sous-tâche

H-29.02 Transformer les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

H-29.02.01	connaître les recettes classiques comme les quiches, les œufs bénédictins et les œufs florentins
H-29.02.02	connaître les méthodes de transformation comme séparer, pocher, fouetter, émulsifier et frire
H-29.02.03	connaître les caractéristiques des ingrédients comme la teneur en matière grasse des jaunes et des blancs
H-29.02.04	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme le batteur à œufs, le fouet et le sablier
H-29.02.05	pouvoir combiner les œufs à d'autres ingrédients comme le lait, le beurre clarifié et le fromage

Sous-tâche

H-29.03 Faire cuire les œufs et les mets à base d'œufs.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

H-29.03.01	connaître les méthodes de cuisson comme pocher, bouillir et brouiller
H-29.03.02	connaître les rapports de température et de temps
H-29.03.03	pouvoir obtenir la texture et la consistance souhaitées
H-29.03.04	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel
H-29.03.05	pouvoir suivre l'ordre des recettes pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés
H-29.03.06	pouvoir évaluer le degré de cuisson des mets à base d'œufs
H-29.03.07	pouvoir refroidir, conserver et entreposer les œufs et les mets à base d'œufs apprêtés

BLOC I — PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS

Tendances — La grande variété de produits de boulangerie-pâtisserie et de desserts permet de satisfaire aux différents goûts et de répondre aux différentes demandes. Les produits de boulangerie-pâtisserie peuvent être utilisés dans les différents mets, des hors-d'œuvre au dessert en passant par le plat principal, ainsi qu'au petit déjeuner. Les desserts ont été adaptés aux diverses cuisines et cultures. Ils peuvent aussi être modifiés pour répondre aux besoins nutritionnels ou aux demandes spéciales des gens.

Produits connexes (notamment) — Gâteaux, tartes, pâtisseries, crèmes, mousses, desserts glacés, pains, petits pains, pains éclairs.

Outils et matériel — Voir l'appendice A.

Tâche 30 — Préparer la pâte.

Contexte — On utilise de la pâte pour confectionner différents produits comme des pains, des croûtes de tarte, des pâtisseries, des biscuits, des pains éclairs, de la pâte sucrée et de la pâte aromatisée. On peut la façonner et la mouler pour créer différentes formes. De nouvelles farines et de nouvelles textures, ainsi que d'autres ingrédients, peuvent être utilisés pour ajouter de la variété.

Sous-tâche

I-30.01 **Choisir les ingrédients pour la pâte.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-30.01.01 connaître les types de pâtes

I-30.01.02 connaître les recettes

I-30.01.03 connaître les textures de farine

I-30.01.04	connaître les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin et de lin
I-30.01.05	connaître les ingrédients de base comme les œufs, le lait, l'eau, le sucre et le sel
I-30.01.06	connaître les types d'agents de levage et leurs propriétés
I-30.01.07	connaître les types de gras et de shortenings
I-30.01.08	connaître les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices
I-30.01.09	pouvoir reconnaître les ingrédients requis

Sous-tâche

I-30.02 Mélanger les ingrédients pour la pâte.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-30.02.01	connaître les recettes
I-30.02.02	connaître les méthodes de mélange
I-30.02.03	connaître les termes de cuisson comme fermentation, pointage, détente, apprêt et gonflement
I-30.02.04	connaître les poids et les mesures
I-30.02.05	connaître la façon de mesurer les ingrédients secs et humides
I-30.02.06	connaître les pains modifiés comme le pain challah, le pain naan et le pain au levain
I-30.02.07	connaître les types de pâtes et leurs caractéristiques comme la pâte sucrée, la pâte aromatisée et les pains éclairs
I-30.02.08	pouvoir combiner les ingrédients selon la recette
I-30.02.09	pouvoir utiliser des agents de levage
I-30.02.10	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les mélangeurs, les laminoirs, les presse-pâte, les rouleaux à pâtisserie et les étuves de fermentation

Sous-tâche

I-30.03 Transformer la pâte.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-30.03.01	connaître les températures de fermentation
I-30.03.02	connaître les styles et les formes
I-30.03.03	connaître les rapports de température et de temps
I-30.03.04	connaître les garnitures pour pâte comme les graines de pavot, les graines de sésame, les fines herbes et les épices
I-30.03.05	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les rouleaux à pain, les laminoirs, les presse-pâte, les rouleaux à pâtisserie et les étuves de fermentation
I-30.03.06	pouvoir suivre les étapes de transformation comme la mesure, le pointage, la détente et le façonnage
I-30.03.07	pouvoir replier et incorporer le gras dans différentes pâtes comme dans la pâte feuilletée, à danoise et à croissant
I-30.03.08	pouvoir laisser fermenter et façonner
I-30.03.09	pouvoir obtenir la texture souhaitée pour la pâte et la croûte
I-30.03.10	pouvoir effectuer la finition comme la dorure à l'œuf, les incisions, le damier et les tresses

Sous-tâche

I-30.04 Faire cuire les produits à base de pâte.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-30.04.01	connaître les styles et les formes
I-30.04.02	connaître les rapports de température et de temps
I-30.04.03	connaître l'injection de vapeur
I-30.04.04	connaître les facteurs d'humidité
I-30.04.05	connaître les méthodes de refroidissement

I-30.04.06	connaître les méthodes d'entreposage
I-30.04.07	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four et frire
I-30.04.08	pouvoir choisir et utiliser les types de fours comme les fours à sections, à pizza, à convection, conventionnels et combinés
I-30.04.09	pouvoir obtenir la texture souhaitée pour la pâte et la croûte
I-30.04.10	pouvoir glacer et garnir le produit fini

Tâche 31 — Préparer les pâtes battues.

Contexte Les pâtes battues peuvent être aromatisées ou sucrées et elles peuvent servir, entre autres, à faire des muffins, de la pâte à choux, des génoises ou des gâteaux. Les pâtes battues peuvent être modifiées pour répondre aux exigences des clients et des clientes.

Sous-tâche

I-31.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes battues.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-31.01.01	connaître les types de pâtes battues
I-31.01.02	connaître les ingrédients comme la farine, les œufs, le lait, l'eau et le sel
I-31.01.03	connaître les recettes
I-31.01.04	connaître les textures de farine
I-31.01.05	connaître les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin, de son et de maïs
I-31.01.06	connaître les types d'agents de levage et leurs propriétés
I-31.01.07	connaître les types de gras et de shortenings
I-31.01.08	connaître les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices
I-31.01.09	connaître les édulcorants comme le miel, le sirop d'érable et les sucres
I-31.01.10	connaître les méthodes de mélange
I-31.01.11	connaître les méthodes de mesure

I-31.01.12	pouvoir reconnaître les ingrédients requis et les types d'ingrédients
I-31.01.13	pouvoir évaluer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

I-31.02 Combiner les ingrédients pour les pâtes battues.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-31.02.01	connaître les ingrédients comme la farine, les œufs, le lait, l'eau et le sel
I-31.02.02	connaître les recettes
I-31.02.03	connaître les textures de farine
I-31.02.04	connaître les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin, de son et de maïs
I-31.02.05	connaître les types d'agents de levage et leurs propriétés
I-31.02.06	connaître les types de gras et de shortenings
I-31.02.07	connaître les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices
I-31.02.08	connaître les édulcorants comme le miel, le sirop d'érable et les sucres
I-31.02.09	connaître les méthodes de mélange comme pour la confection de génoise, de gâteau des anges, de beignets, de pâte feuilletée et de mousseline
I-31.02.10	connaître les méthodes de mesure
I-31.02.11	pouvoir suivre les méthodes de mélange comme gratter et bien incorporer tous les ingrédients sans trop mélanger
I-31.02.12	pouvoir reconnaître qu'une pâte battue est prête
I-31.02.13	pouvoir laisser reposer la pâte

Sous-tâche

I-31.03 Faire cuire les pâtes battues.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-31.03.01	connaître les méthodes de mesure
I-31.03.02	connaître les rapports de température et de temps
I-31.03.03	connaître les facteurs d'humidité
I-31.03.04	pouvoir utiliser les types de fours comme les fours à convection, conventionnels et combinés
I-31.03.05	pouvoir incorporer les types d'ingrédients requis selon la recette
I-31.03.06	pouvoir modifier la pâte battue en ajoutant de l'eau ou des ingrédients secs
I-31.03.07	pouvoir préparer les plats avec différents matériaux comme le papier parchemin, la graisse et la farine
I-31.03.08	pouvoir conserver la température de la pâte battue en cuisant de petites quantités à la fois
I-31.03.09	pouvoir régler les temps de cuisson
I-31.03.10	pouvoir vérifier le degré de cuisson du produit en utilisant des méthodes sensorielles
I-31.03.11	pouvoir refroidir le produit
I-31.03.12	pouvoir conserver les produits
I-31.03.13	pouvoir glacer et garnir le produit fini
I-31.03.14	pouvoir entreposer les produits

Tâche 32 — Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.

Contexte

Lorsqu'on prépare ces aliments, il ne faut pas oublier que l'aspect et la texture sont importants pour le client et la cliente, et que les produits aux teintes naturelles, au bon goût et bien présentés sont davantage attirants. Il faut utiliser des techniques adéquates pour assurer l'uniformité et la qualité. L'attrait visuel est aussi important que le goût.

Sous-tâche

I-32.01 **Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-32.01.01	connaître les ingrédients comme les œufs, les produits laitiers, les fruits, les amidons, les gras, les sucres (isomalt, fondant, dextrose), les édulcorants, le chocolat, l'alcool, les aromatisants et la gélatine
I-32.01.02	connaître les outils et le matériel comme les fouets, les bols, le thermomètre à bonbon, les spatules et le bain-marie
I-32.01.03	connaître les recettes
I-32.01.04	connaître les directives sur la manutention des aliments
I-32.01.05	connaître les propriétés du produit comme la teneur en matière grasse et en acide
I-32.01.06	connaître les épaississants comme la gélatine, l'agar-agar, les amidons et le carraghénane
I-32.01.07	pouvoir reconnaître les ingrédients

Sous-tâche

I-32.02 **Transformer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés et les remplissages.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-32.02.01	connaître les ingrédients comme les œufs, les produits laitiers, les fruits, les amidons, les gras, les sucres, les édulcorants, l'alcool, les aromatisants et la gélatine
I-32.02.02	connaître les types de desserts glacés
I-32.02.03	connaître les outils et le matériel comme les fouets, les bols, les spatules et le bain-marie
I-32.02.04	connaître la cuisson et les autres méthodes de transformation
I-32.02.05	connaître les propriétés du produit comme la teneur en matière grasse et en acide
I-32.02.06	connaître les épaississants comme la gélatine, l'agar-agar, les amidons et le carraghénane
I-32.02.07	connaître les rapports de température et de temps
I-32.02.08	connaître les techniques de refroidissement et de congélation
I-32.02.09	pouvoir suivre la recette
I-32.02.10	pouvoir reconnaître les ingrédients
I-32.02.11	pouvoir mesurer les ingrédients
I-32.02.12	pouvoir utiliser des méthodes de préparation comme tempérer, plier, émulsifier, fouetter et incorporer
I-32.02.13	pouvoir conserver la température
I-32.02.14	pouvoir modifier l'alcool comme en le réduisant, en le flambant ou en le macérant

Sous-tâche

I-32.03 **Apprêter les crèmes, les mousses et les desserts glacés.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-32.03.01	connaître les techniques comme tempérer sur une flamme nue, glacer, flamber et cuire à la salamandre
I-32.03.02	pouvoir mouler et démouler les produits comme les crèmes caramel, les parfaits et les soufflés
I-32.03.03	pouvoir garnir en fonction du produit
I-32.03.04	pouvoir entreposer le produit

Sous-tâche

I-32.04 **Préparer les glaçages et les nappages pour gâteaux.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-32.04.01	connaître les types de glaçages et de nappages
I-32.04.02	connaître les ingrédients comme les produits laitiers, les noix, les fruits, la farine, les gras, les sucres, les édulcorants, les aromatisants, le maïs cireux et la gélatine
I-32.04.03	connaître les outils et le matériel comme les fouets, les bols, les spatules et le bain-marie
I-32.04.04	connaître la cuisson et les autres méthodes de transformation
I-32.04.05	connaître les propriétés du produit comme la teneur en matière grasse, en humidité et en acide
I-32.04.06	pouvoir reconnaître les ingrédients
I-32.04.07	pouvoir utiliser des méthodes de préparation comme tempérer, plier, émulsifier, fouetter et incorporer
I-32.04.08	pouvoir respecter les niveaux de température comme pour le sucre et le chocolat
I-32.04.09	pouvoir entreposer le produit

Sous-tâche

I-32.05 **Préparer les décorations en sucre.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-32.05.01	connaître les températures
I-32.05.02	connaître les risques de travailler avec du sucre fondu
I-32.05.03	connaître les méthodes comme filer, caraméliser et étirer
I-32.05.04	pouvoir suivre les méthodes
I-32.05.05	pouvoir lire un thermomètre à bonbon
I-32.05.06	pouvoir entreposer les décorations en sucre

Tâche 33 Préparer les sauces desserts.

Contexte Les sauces desserts mettent une touche de finition et de raffinement aux desserts. Ils rehaussent la saveur et améliorent la présentation des desserts sans les surcharger.

Sous-tâche

I-33.01 **Choisir les ingrédients pour les sauces desserts.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-33.01.01	connaître les ingrédients comme les fruits, le chocolat, la vanille, les produits laitiers, les sucres, les amidons et l'alcool
I-33.01.02	connaître les types de sauces desserts comme le coulis, le sabayon, les purées et le caramel
I-33.01.03	connaître les outils comme les mélangeurs, les poêlons et les tamis
I-33.01.04	connaître les recettes des sauces desserts

I-33.01.05	connaître les épaississants comme les jaunes d'œufs, l'amidon de maïs cireux et de manioc
I-33.01.06	connaître l'utilisation des fines herbes et des épices comme la muscade, la cannelle, les piments et l'anis
I-33.01.07	connaître les propriétés des ingrédients comme l'acidité et le goût sucré
I-33.01.08	pouvoir évaluer la fraîcheur des ingrédients

Sous-tâche

I-33.02 Transformer les ingrédients pour les sauces desserts.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-33.02.01	connaître les ingrédients comme les fruits, le chocolat, la vanille, les produits laitiers, les sucres, les amidons et l'alcool
I-33.02.02	connaître les types de sauces comme le coulis, le sabayon, les purées, la crème anglaise et le caramel
I-33.02.03	connaître les outils comme les mélangeurs, les poêlons et les tamis
I-33.02.04	connaître les épaississants
I-33.02.05	connaître l'utilisation des fines herbes et des épices comme la muscade, la cannelle, les piments et l'anis
I-33.02.06	connaître les propriétés des ingrédients comme l'acidité et le goût sucré
I-33.02.07	pouvoir appliquer les méthodes de transformation comme tempérer, réduire, mélanger et infuser
I-33.02.08	pouvoir préparer des purées ou des sauces desserts cuites et non cuites
I-33.02.09	pouvoir assurer l'uniformité et la consistance du produit
I-33.02.10	pouvoir suivre les méthodes de refroidissement, de conservation et d'entreposage
I-33.02.11	pouvoir modifier l'alcool comme en le réduisant ou en le flambant
I-33.02.12	pouvoir compléter les sauces avec de l'alcool
I-33.02.13	pouvoir brûler l'alcool tout en l'incorporant aux sauces desserts

Sous-tâche

I-33.03 **Apprêter les sauces desserts.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-33.03.01	connaître les ingrédients qui servent à apprêter comme les fruits frais
I-33.03.02	pouvoir réchauffer les sauces
I-33.03.03	pouvoir assortir les sauces aux desserts
I-33.03.04	pouvoir maintenir la température des sauces chaudes ou froides

Tâche 34 Assembler les gâteaux.

Contexte La présente section sous-entend que les remplissages, les glaçages et les gâteaux ont déjà été préparés et entreposés. Il est important de finir le gâteau avec les remplissages et les garnitures appropriés, qui peuvent être adaptés selon les saisons et les besoins des clients et des clientes. Il faut toujours tenir compte de la présentation et de l'attrait lors de l'assemblage des gâteaux.

Sous-tâche

I-34.01 **Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-34.01.01	connaître la mise en place
I-34.01.02	connaître les outils et le matériel comme les spatules, les sacs et douilles à décorer et les supports
I-34.01.03	connaître les types de remplissages à gâteau comme les remplissages de fruits, les confitures, les mousses, les ganaches et les glaçages
I-34.01.04	connaître les types de gâteaux comme le gâteau forêt noire, le shortcake aux fraises et la sachertorte

I-34.01.05	pouvoir choisir les glaçages, les remplissages, les nappages et les garnitures
I-34.01.06	pouvoir reconnaître les types de gâteaux comme avec ou sans cuisson

---

Sous-tâche

I-34.02 Décorer les gâteaux.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-34.02.01	connaître les méthodes de glaçage
I-34.02.02	connaître les techniques de givrage
I-34.02.03	connaître les proportions nécessaires pour la décoration des gâteaux
I-34.02.04	connaître les techniques de décoration avec sac et douilles
I-34.02.05	connaître la densité des gâteaux
I-34.02.06	connaître la température des composants des gâteaux comme les remplissages, les sirops et les enrobages
I-34.02.07	pouvoir garnir un gâteau
I-34.02.08	pouvoir assurer l'uniformité et la consistance
I-34.02.09	pouvoir utiliser sa motricité fine dans les détails
I-34.02.10	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les spatules, les sacs et douilles à décorer, et les supports

Tâche 35 — Préparer les pâtisseries et les tartes.

Contexte

La présente section sous-entend que les remplissages, les glaçages et la pâte ont déjà été préparés et entreposés. Il est important de finir le produit avec les remplissages et les garnitures appropriés, qui peuvent être adaptées selon les saisons et les besoins des clients des clientes. Il faut toujours tenir compte de la présentation et de l'attrait lors de l'assemblage des pâtisseries et des tartes.

Sous-tâche

I-35.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-35.01.01	connaître les types de remplissages comme le remplissage à base de gélatine, les fruits frais, la compote, les œufs et la crème
I-35.01.02	connaître les types de pâtes comme les pâtes feuilletées, à sablés et brisées
I-35.01.03	connaître les types de pâtes pour les pâtisseries
I-35.01.04	connaître les nappages comme les meringues, les crèmes et les fruits
I-35.01.05	pouvoir choisir la pâte
I-35.01.06	pouvoir choisir le remplissage
I-35.01.07	pouvoir choisir les garnitures

Sous-tâche

I-35.02 Assembler les pâtisseries et les tartes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-35.02.01	connaître les types de remplissages comme le remplissage pour tarte et pour pâtisserie
I-35.02.02	connaître les types de pâtes comme les pâtes feuilletées, à sablés et brisées
I-35.02.03	connaître les types de pâtes pour les pâtisseries

I-35.02.04	connaître les types de nappages comme les meringues, les crèmes et les fruits
I-35.02.05	connaître les types de pâtisseries et de tartes
I-35.02.06	pouvoir suivre les procédés selon la recette
I-35.02.07	pouvoir utiliser des sirops simples, des aromatisants et de l'alcool
I-35.02.08	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les rouleaux à pâtisserie, les rouleaux pic-vite et les casseroles
I-35.02.09	pouvoir laisser fermenter les pâtisseries
I-35.02.10	pouvoir glacer le produit
I-35.02.11	pouvoir confectionner des tartes avec et sans cuisson

---

Sous-tâche

I-35.03 Apprêter les pâtisseries et les tartes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-35.03.01	connaître le temps nécessaire et la température requise selon la recette et les ingrédients
I-35.03.02	connaître les techniques et les styles de présentation
I-35.03.03	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme les sacs et douilles à décorer ainsi que les pinceaux et les peignes à pâtisserie
I-35.03.04	pouvoir fabriquer des cônes en papier parchemin
I-35.03.05	pouvoir garnir et glacer les produits

Tâche 36 — Préparer le chocolat.

Contexte

Le chocolat est un élément polyvalent, mais délicat qui est utilisé dans différents styles et types de cuisson. Il est consommé sous différentes formes comme de truffes, de savouries, de gâteaux, de pâtisseries, d'enrobage de fruits, de sauces chaudes et froides, et de garnitures. Lorsqu'on manipule et entrepose le chocolat et ses composants, il faut porter une attention particulière au taux d'humidité et au contrôle de la température. Le chocolat est préparé à plusieurs niveaux de tempérage.

Sous-tâche

I-36.01 Choisir le chocolat.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-36.01.01	connaître les types de chocolats comme le noir, le blanc, au lait et la poudre de cacao
I-36.01.02	connaître les propriétés du chocolat comme la teneur en matière grasse, la masse de cacao et le beurre de cacao
I-36.01.03	connaître les types d'ingrédients comme la crème, le café et l'alcool
I-36.01.04	pouvoir distinguer les types de chocolats
I-36.01.05	pouvoir évaluer la qualité du chocolat
I-36.01.06	pouvoir choisir le chocolat en fonction de la recette

---

Sous-tâche

I-36.02 Transformer le chocolat.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-36.02.01	connaître les températures de tempérage du chocolat
I-36.02.02	connaître les types de chocolats comme le noir, le blanc, au lait et la poudre de cacao

I-36.02.03	connaître les propriétés du chocolat comme la teneur en matière grasse, la masse de cacao et le beurre de cacao
I-36.02.04	connaître les types d'ingrédients comme la crème, le café et l'alcool
I-36.02.05	pouvoir évaluer la qualité du chocolat
I-36.02.06	pouvoir choisir le chocolat en fonction de la recette
I-36.02.07	pouvoir appliquer les techniques comme tempérer, tailler en copeaux, enrober, mouler et décorer avec sac et douilles
I-36.02.08	pouvoir reconnaître les enrobages, les remplissages et les glaçages
I-36.02.09	pouvoir choisir et utiliser les outils et le matériel comme le bain-marie, le thermomètre, les bols en acier inoxydable et les cuillères de bois
I-36.02.10	pouvoir conserver le chocolat à la température requise

---

Sous-tâche

I-36.03 Entreposer le chocolat.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Connaissances et capacités

I-36.03.01	connaître les caractéristiques du milieu d'entreposage comme les températures et le taux d'humidité
I-36.03.02	connaître les exigences en matière de conservation et d'entreposage
I-36.03.03	pouvoir régler les températures de conservation et d'entreposage

APPENDICES

APPENDICE A — OUTILS ET MATÉRIEL

Outils et matériel de coupe

aiguisoirs de couteaux
broyeur
cisailles
cisailles à volaille
ciseaux
coupe-œuf
coupe-pâte
coupe-pizza
couperet
couteau à désosser
couteau à huîtres
couteau d'office
couteau économe
couteaux (ordinaires et spéciaux)
cuillères à melon
fusil
hachoir, trancheuse et coupeuse en dés
mandoline
mélangeur
planches à découper
râpe 4 faces
robot culinaire
roulette à pâtisserie
scie à main
scie à os
scie à ruban
trancheuse
trancheuse à pain
vide-pomme
zesteur

Outils et matériel de cuisson et de conservation

bain-marie
braisière
chariot de livraison des repas chauds
comptoir de buffet
cuiseur à riz
cuiseur de hot-dogs
cuiseur sous pression
cuisinières (au gaz ou électriques)
étuve de fermentation
four à convection
four à convoyeur
four à cuisson lente
four à micro-ondes
four à pizza
four à vapeur
four combiné
fours
friteuse (au gaz ou électrique)
friteuse à beignets
fumoir
gaufrier
gril
grille-pain
grille-panini
grilles de refroidissement
grilloir
machine à vapeur
marmite à soupe
outils pour mettre sous-vide
plaque à frire
plaques à induction
plaques à insertion
poêle-cuisinière
réchaud à infrarouge
réchaud de table
salamandre
table à vapeur
table de service
tournebroche

Ensemble de plats à cuisson

bacs à desservir
bain-marie
casseroles
casseroles pour le four et rôtissoires
chaudrons
crêpière
cuiseur sous pression
marmites et couvercles
moule à muffins
moules à cuisson
moules à gâteau
moules à pain
moules à pâtisserie
poêle à frire
poêle en fonte
poêlon
rôtissoire
sauteuse
wok

Récipients et plats

assiettes
bols
miroirs
plats de service
récipients d'entreposage
récipients de service

Ustensiles

aiguilles à brider
araignée
brassoir
brochettes
brosse pour huîtres
casse-noisettes
chinois
coutellerie
crible
cuillères
cuillères à rainures
cuillères de bois
écumoire
entonnoir
filtre à mailles
fouet à fil
fouets
fourchettes
grattoir à pâte
marteau à viande
passoire
pelle à enfourner
pelle à tarte
pilon à légumes
pinceau
pinceau à pâtisserie
pinces
pinces à poisson
poche à pâtisseries et douilles à décorer
racloirs
rouleau à pâtisserie
spatule
spatule à beurre
spatule courbée
tamis

Outils et matériel de mesure

balance
balance à mesurer les portions
cuillères à mesurer
louche
minuterie
pelles à portions
règle
tasses à mesurer
thermomètre (de réfrigérateur et pour la viande)
trieur-calibreur
ruban à mesurer
sablier
sondes à pique

Matériel et appareils électriques

attendrisseur
braisière à bascule
broyeur à glace
cafetière
centrifugeuse ou presse-agrumes
compacteur
congélateur
congélateur cryogénique
hachoir à viande
lave-vaisselle
machine à confectionner les pâtes
machine à fouetter à air comprimé
machine à glaçons
matériel d'empaquettage
mélangeur à main
mélangeur et accessoires
micro-imprimante
moulin à café
ordinateur et logiciel
ouvre-boîte
réfrigérateur
refroidisseur à jet d'air

Matériel de sécurité et de protection personnelle

brosse à ongles
chaussures protectrices
couverture antifeu
désinfectant en aérosol
douche oculaire
extincteur
gants (sans latex)
gants isolants
lunette de sécurité
trousse de premiers soins
vêtement de protection

APPENDICE B GLOSSAIRE

bain-marie	récipient d'eau chaude destiné à conserver au chaud les aliments ou à leur donner une cuisson lente
béchamel	sauce blanche cuite à base de lait et de roux blanc
biologique	attribut d'un produit n'ayant subi aucune intervention chimique (sans pesticides, etc.)
catégorie	qualité, classement et normes des produits alimentaires
condiments	traditionnellement, tout ingrédient utilisé pour relever le goût des aliments (incluant les fines herbes, les épices et les vinaigres); ils peuvent être cuits ou aromatisés et servir d'accompagnement dans le cas des relishes, des moutardes préparées, du ketchup, des sauces embouteillées et des cornichons
crustacés	mollusques comme le homard, l'écrevisse et la crevette
décoquer	enlever les surfaces rigides externes
désinfecter	réduire les organismes pathogènes à un niveau sans danger
fond	un bouillon créé par le mijotage d'ingrédients dans l'eau pour en extraire leur saveur et qui est utilisé pour la préparation de soupes, de sauces et d'entrées à base de sauce
fruits de mer	mollusques et crustacés comestibles
garde-manger	terme qui faisait référence initialement aux aliments froids, mais qui est maintenant employé au sens plus large et peut inclure les aliments chauds
garnir	ajouter un attrait décoratif à un plat fini
gibier	mammifères et oiseaux sauvages ou élevés utilisés pour la consommation de leur chair
légumineuse	graines comestibles de diverses récoltes de légumineux (comme les pois, les fèves et les lentilles)
mariner	tremper une viande, un poisson, une volaille et des légumes dans une préparation aromatique et pour une période plus ou moins longue afin d'aromatiser, conserver ou attendrir les aliments

mise en place	s'installer pour cuisiner et tout mettre au bon endroit
mollusques	invertébrés aquatiques qu'on trouve à l'intérieur de coquillages comme les huîtres, les moules et les palourdes
parer	nettoyer et préparer un aliment en vue de sa cuisson et de sa consommation; enlever les organes internes
pâte battue	mélange semi-liquide de farine ou d'autre amidon
pâte de pâtisserie	préparation à base de farine, d'eau et d'un corps gras qui sert d'abaisses (fond et dessus) d'une tarte, d'une tartelette, etc.
portionner	diviser une grande quantité en plusieurs portions prédéterminées
produits maraîchers	fruits et légumes frais
recette	instructions pour la préparation d'un plat incluant la liste des ingrédients nécessaires pour le préparer
salamandre	petite rôtissoire servant à glacer ou à faire dorer rapidement les aliments

APPENDICE C ACRONYMES

EPI	équipement de protection individuelle
GMS	glutamate monosodique
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points de critiques
PDA	assistant numérique personnel
PEPS	Premier entré, premier sorti
SIMDUT	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

APPENDICE D

PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES

BLOC A COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	12	12	7	7	30	10	18	10	8	10	24	NV	NV	13 %

Tâche 1 Faire l'entretien des outils et du matériel.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	18	15	10	13	10	10	20	15	10	15	17	NV	NV	14 %

Tâche 2 Organiser le travail.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	16	10	20	14	20	10	5	10	15	20	16	NV	NV	14 %

Tâche 3 Gérer l'information.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	16	10	20	16	20	15	10	10	10	5	12	NV	NV	13 %

Tâche 4 Faire la gestion des produits et des provisions.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	12	15	20	14	15	15	20	20	5	15	16	NV	NV	15 %

Tâche 5 Accomplir des tâches régulières en lien avec le métier.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	18	25	10	12	25	15	5	20	25	30	20	NV	NV	19 %

Tâche 6 Respecter les méthodes de sécurité alimentaires.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	20	25	20	31	10	35	40	25	35	15	19	NV	NV	25 %

BLOC B FONDS, SOUPES ET SAUCES

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	15	14	15	14	15	10	14	15	20	15	10	NV	NV	14 %

Tâche 7 Préparer les fonds.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	30	25	25	23	30	25	25	30	25	30	28	NV	NV	27 %

Tâche 8 Préparer les épaississants et les liants.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	10	10	15	14	12	15	15	10	15	20	5	NV	NV	13 %

Tâche 9 Préparer les soupes.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	25	25	25	25	25	25	25	25	25	20	28	NV	NV	25 %

Tâche 10 Préparer les sauces.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	25	25	25	29	25	25	25	30	25	25	28	NV	NV	26 %

Tâche 11 Préparer les marinades et les saumures.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	10	15	10	9	8	10	10	5	10	5	11	NV	NV	9 %

BLOC C PRODUITS MARAÎCHERS

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	10	9	10	7	8	10	8	10	10	10	10	NV	NV	9 %

Tâche 12 Préparer les légumes.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	34	45	50	41	34	34	40	40	45	50	44	NV	NV	42 %

Tâche 13 Préparer les fruits.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	33	35	30	30	33	33	40	50	40	30	39	NV	NV	35 %

Tâche 14 Préparer les fines herbes et les épices.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	33	20	20	29	33	33	20	10	15	20	17	NV	NV	23 %

BLOC D PÂTES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES ET NOIX

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	6	9	5	7	8	10	10	10	10	10	9	NV	NV	9 %

Tâche 15 Préparer les pâtes alimentaires.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	60	50	60	58	60	50	50	50	50	50	60	NV	NV	54 %

Tâche 16 Préparer les légumineuses, les céréales et les noix.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	40	50	40	42	40	50	50	50	50	50	40	NV	NV	46 %

BLOC E VIANDE, VOLAILLE ET GIBIER

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	19	17	23	15	12	15	15	20	16	18	12	NV	NV	17 %

Tâche 17 Préparer les viandes et le gibier à poil.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	45	50	60	41	45	40	45	50	50	50	43	NV	NV	47 %

Tâche 18 Préparer la volaille et le gibier à plumes.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	45	40	40	36	35	40	45	40	40	40	37	NV	NV	40 %

Tâche 19 Préparer les abats.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
%	10	10	0	23	20	20	10	10	10	10	20	NV	NV

13 %

BLOC F POISSSON, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	17	13	18	13	10	15	12	5	10	18	10	NV	NV	13 %

Tâche 20 Préparer le poisson.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
%	55	64	60	50	50	70	50	50	60	55	60	NV	NV

57 %

Tâche 21 Préparer les mollusques et les crustacés.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
%	45	36	40	50	50	30	50	50	40	45	40	NV	NV

43 %

BLOC G GARDE-MANGER

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	10	9	4	14	10	15	10	10	10	9	8	NV	NV	10 %

Tâche 22 Préparer les salades.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
%	30	25	30	21	20	20	30	20	25	30	25	NV	NV

25 %

Tâche 23 Préparer les hors-d'oeuvre.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
%	15	20	20	18	30	20	20	25	25	20	24	NV	NV

22 %

Tâche 24 Préparer les sandwiches.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
%	30	25	30	17	12	15	25	20	25	25	17	NV	NV

22 %

Tâche 25 Préparer les pâtés et les terrines.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	5	10	0	16	20	20	10	10	10	10	20	NV	NV	12 %

Tâche 26 Préparer les condiments et les accompagnements.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	15	10	20	14	5	15	10	20	10	10	8	NV	NV	12 %

Tâche 27 Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	5	10	0	14	13	10	5	5	5	5	6	NV	NV	7 %

BLOC H PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	6	8	10	10	5	5	5	10	8	5	8	NV	NV	7 %

Tâche 28 Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	50	60	60	62	60	25	60	40	50	50	50	NV	NV	52 %

Tâche 29 Préparer les mets à base d'œufs et de produits dérivés.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	50	40	40	38	40	75	40	60	50	50	50	NV	NV	48 %

BLOC I PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	5	9	8	13	2	10	8	10	8	5	9	NV	NV	8 %

Tâche 30 Préparer la pâte.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	15	15	20	17	10	25	20	25	10	15	19	NV	NV	17 %

Tâche 31 Préparer les pâtes battues.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	15	15	10	17	20	20	25	25	10	15	18	NV	NV	17 %

Tâche 32 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	25	20	30	24	10	20	20	10	30	25	18	NV	NV	21 %

Tâche 33 Préparer les sauces desserts.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	20	15	10	12	30	15	10	10	15	6	12	NV	NV	14 %

Tâche 34 Assembler les gâteaux.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	10	10	5	10	0	5	10	5	5	7	11	NV	NV	7 %

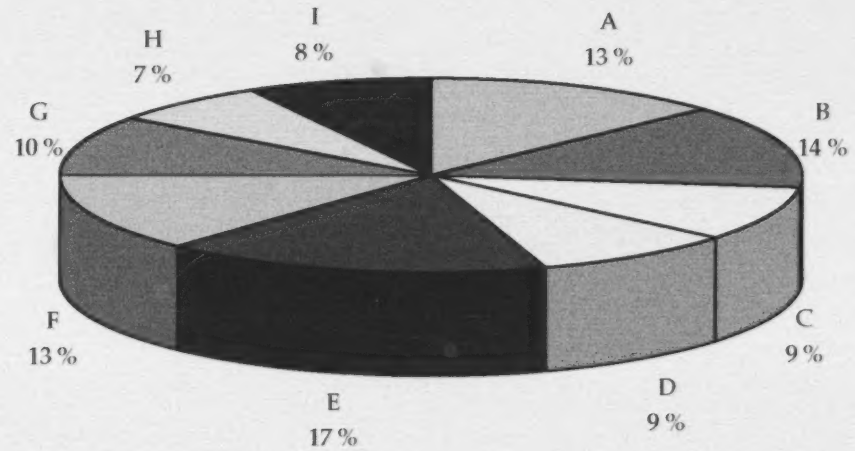
Tâche 35 Préparer les pâtisseries et les tartes.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	10	20	20	12	10	5	10	15	15	25	18	NV	NV	15 %

Tâche 36 Préparer le chocolat.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	5	5	5	8	20	10	5	10	15	7	4	NV	NV	9 %

APPENDICE E — DIAGRAMME À SECTEURS*



TITRES DES BLOCS

BLOC A	Compétences professionnelles	BLOC F	Poisson, mollusques et crustacés
BLOC B	Fonds, soupes et sauces	BLOC G	Garde-manger
BLOC C	Produits maraîchers	BLOC H	Produits laitiers, œufs et substituts
BLOC D	Pâtes, légumineuses, céréales et noix	BLOC I	Produits de boulangerie-pâtisserie et dessert
BLOC E	Viande, volaille et gibier		

*Pourcentage moyen du nombre total de questions intégrées dans un examen interprovincial visant à évaluer chaque bloc de l'analyse, en vertu des données collectives recueillies auprès des gens de la profession de toutes les régions du Canada. Un examen interprovincial typique comporte de 100 à 150 questions à choix multiple.

APPENDICE F — TABLEAU DES TÂCHES DE LA PROFESSION — cuisinier/cuisinière

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES				
A – COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	**1. Faire l'entretien des outils et du matériel.**	1.01 Faire l'entretien des couteaux.	1.02 Faire l'entretien des chaudrons, des casseroles et des ustensiles.	1.03 Faire l'entretien du matériel et des appareils.		
	2. Organiser le travail.	2.01 Communiquer avec les autres.	2.02 Organiser le lieu de travail de la cuisine.	2.03 Planifier la production.		
	3. Gérer l'information.	3.01 Planifier le menu et la mise en place.	3.02 Utiliser la documentation.			
	4. Faire la gestion des produits et des provisions.	4.01 Commander les produits et les provisions.	4.02 Recevoir les produits.	4.03 Assurer le contrôle des stocks.	4.04 Entreposer les produits.	
	5. Accomplir des tâches régulières en lien avec le métier.	5.01 Utiliser des recettes.	5.02 Effectuer le contrôle des portions.	5.03 Préparer les assiettes.	5.04 Préparer les plats de service d'aliments chauds et froids.	5.05 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI).
		5.06 Maintenir un environnement de travail sécuritaire.	5.07 Préparer les aliments précuisinés.			
	6. Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.	6.01 Désinfecter les accessoires et le matériel.	6.02 Faire en sorte que les conditions et les températures des produits finis sont sûres.	6.03 Adapter les pratiques de cuisine aux exigences des clients.	6.04 Respecter les principes d'hygiène personnelle.	6.05 Remettre en température les aliments.

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES			
B – FONDS, SOUPES ET SAUCES	**7. Préparer les fonds.**	7.01 Choisir les ingrédients pour les fonds.	7.02 Transformer les ingrédients pour les fonds.	7.03 Finaliser les fonds.	
	8. Préparer les épaississants et les liants.	8.01 Choisir les ingrédients pour les épaississants et les liants.	8.02 Mélanger les ingrédients pour les épaississants et les liants.		
	9. Préparer les soupes.	9.01 Choisir les ingrédients pour les soupes.	9.02 Transformer les ingrédients pour les soupes.	9.03 Finaliser les soupes.	
	10. Préparer les sauces.	10.01 Choisir les ingrédients pour les sauces.	10.02 Utiliser de l'alcool dans les sauces.	10.03 Transformer les ingrédients pour les sauces.	10.04 Finaliser les sauces.
	11. Préparer les marinades et les saumures.	11.01 Choisir les ingrédients pour les marinades et les saumures.	11.02 Transformer les ingrédients pour les marinades et les saumures.		
C – PRODUITS MARAÎCHERS	**12. Préparer les légumes.**	12.01 Choisir les légumes.	12.02 Nettoyer les légumes.	12.03 Couper les légumes.	12.04 Apprêter les légumes.
	13. Préparer les fruits.	13.01 Choisir les fruits.	13.02 Nettoyer les fruits.	13.03 Couper les fruits.	13.04 Apprêter les fruits.
	14. Préparer les fines herbes et les épices.	14.01 Choisir les fines herbes et les épices.	14.02 Nettoyer les fines herbes et les épices.	14.03 Apprêter les fines herbes et les épices.	

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES			
D – PÂTES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES ET NOIX	**15. Préparer les pâtes alimentaires.**	15.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes.	15.02 Confectionner les pâtes.	15.03 Faire cuire les pâtes.	15.04 Assembler les plats de pâtes.
	16. Préparer les légumineuses, les céréales et les noix.	16.01 Choisir les légumineuses, les céréales et les noix.	16.02 Faire cuire les légumineuses, les céréales et les noix.		
E – VIANDE, VOLAILLE ET GIBIER	**17. Préparer les viandes et le gibier à poil.**	17.01 Choisir les viandes et le gibier à poil.	17.02 Transformer les viandes et le gibier à poil.	17.03 Faire cuire les viandes et le gibier à poil.	17.04 Découper les viandes et le gibier à poil.
	18. Préparer la volaille et le gibier à plumes.	18.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes.	18.02 Transformer la volaille et le gibier à plumes.	18.03 Faire cuire la volaille et le gibier à plumes.	18.04 Découper la volaille et le gibier à plumes.
	19. Préparer les abats.	19.01 Choisir les abats.	19.02 Transformer les abats.	19.03 Faire cuire les abats.	
F – POISSON, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS	**20. Préparer le poisson.**	20.01 Choisir le poisson.	20.02 Transformer le poisson.	20.03 Faire cuire le poisson.	20.04 Apprêter le poisson.
	21. Préparer les mollusques et les crustacés.	21.01 Choisir les mollusques et les crustacés.	21.02 Transformer les mollusques et les crustacés.	21.03 Faire cuire les mollusques et les crustacés.	21.04 Apprêter les mollusques et les crustacés.
G – GARDE-MANGER	**22. Préparer les salades.**	22.01 Choisir les ingrédients pour les salades.	22.02 Transformer les ingrédients pour les salades.	22.03 Transformer les sauces pour salades.	22.04 Assembler les salades.

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES			
	23. Préparer les hors-d'œuvre.	23.01 Choisir les ingrédients pour les hors-d'œuvre.	23.02 Transformer les ingrédients pour les hors-d'œuvre.	23.03 Apprêter les hors-d'œuvre.	
	24. Préparer les sandwiches.	24.01 Choisir les ingrédients pour les sandwiches.	24.02 Transformer les ingrédients pour les sandwiches.	24.03 Assembler les sandwiches.	
	25. Préparer les pâtés et les terrines.	25.01 Choisir les ingrédients pour les pâtés et les terrines.	25.02 Transformer les ingrédients pour les pâtés et les terrines.	25.03 Apprêter les pâtés et les terrines.	
	26. Préparer les condiments et les accompagnements.	26.01 Choisir les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.	26.02 Transformer les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.		
	27. Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.	27.01 Choisir les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.	27.02 Transformer les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.		
H – PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS	**28. Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait.**	28.01 Choisir les fromages et les produits dérivés du lait.	28.02 Transformer les fromages et les produits dérivés du lait.	28.03 Apprêter les fromages et les produits dérivés du lait.	
	29. Préparer les œufs et les mets à base d'œufs.	29.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.	29.02 Transformer les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.	29.03 Faire cuire les œufs et les mets à base d'œufs.	
I – PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS	**30. Préparer la pâte.**	30.01 Choisir les ingrédients pour la pâte.	30.02 Mélanger les ingrédients pour la pâte.	30.03 Transformer la pâte.	30.04 Faire cuire les produits à base de pâte.

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES				
	31. Préparer les pâtes battues.	31.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes battues.	31.02 Combiner les ingrédients pour les pâtes battues.	31.03 Faire cuire les pâtes battues.		
	32. Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.	32.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.	32.02 Transformer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés et les remplissages.	32.03 Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés.	32.04 Préparer les glaçages et les nappages pour gâteaux.	32.05 Préparer les décorations en sucre.
	33. Préparer les sauces desserts.	33.01 Choisir les ingrédients pour les sauces desserts.	33.02 Transformer les ingrédients pour les sauces desserts.	33.03 Apprêter les sauces desserts.		
	34. Assembler les gâteaux.	34.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage.	34.02 Décorer les gâteaux.			
	35. Préparer les pâtisseries et les tartes.	35.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes.	35.02 Assembler les pâtisseries et les tartes.	35.03 Apprêter les pâtisseries et les tartes.		
	36. Préparer le chocolat.	36.01 Choisir le chocolat.	36.02 Transformer le chocolat.	36.03 Entreposer le chocolat.		